



CANTINA **HERERO**
essenze di uva molisana d.o.c.

“HERERO.16” – Tintilia del Molise D.O.C.

DESCRIZIONE

Questo vino prodotto esclusivamente in Molise, in edizione limitata in particolari annate favorevoli, unico per gradazione alcolica, nasce da un’attenta selezione in vigna di uve molto mature coltivate a 550 metri s.l.m. È ottenuto dal vitigno autoctono della regione: la Tintilia, varietà di recente rivalutata. È un vino fine ed elegante, la sua struttura tannica è arricchita dall’affinamento di 18 mesi in barrique di rovere francese. Si esprime al meglio con piatti “importanti”, brasati, selvaggina, carni rosse, insaccati e formaggi stagionati. Anche bevuto da solo è un degno finale di un pasto serale o può essere il compagno di una piacevole meditazione.

SCHEMA TECNICA

Vitigno: Tintilia

Denominazione: Tintilia del Molise D.O.C.

Tipo di terreno: franco – sabbioso – argilloso.

Varietà d'uva: 100% tintilia

Sistema d'allevamento: a filari, Guyot

Epoca di vendemmia: Le uve vengono raccolte, in genere, a fine ottobre.

Modalità di raccolta: Manuale

Vinificazione: L’uva viene diraspata, pigiata e vinificata secondo il metodo tradizionale in "rosso" con una macerazione della buccia per circa 20 giorni in vinificatori di acciaio inox ad una temperatura controllata di 26/27°C. Successiva separazione dei vini fiore dal pressato. Durante la vinificazione vengono effettuati diversi delestage con e senza aria. Affinato in barrique di rovere francese per 18 mesi.

Affinamento: A fine fermentazione il vino viene mantenuto nei serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per 12 mesi.

Note sensoriali: Colore: rosso rubino intenso con note violacee.

Profumo: frutta matura, confettura di amarena, prugna e sentori di tabacco.

Gusto: profondo, pieno, rotondo, armonico ed equilibrato con finale speziato.

Dati analitici: Alcol 16 % vol.