



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

“PRIMACLASSE – Tintilia del Molise DOC” – Annata 2018 edizione limitata

DESCRIZIONE

Questo vino prodotto esclusivamente in Molise, in edizione limitata in particolari annate favorevoli, unico per gradazione alcolica, nasce da un'attenta raccolta e selezione manuale 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 che 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.

SCHEDA 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-inizio novembre.
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.
Affinamento:	A fine fermentazione il vino viene mantenuto nei serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per 24 mesi.
Note sensoriali:	<u>Colore:</u> rosso rubino intenso tendente al granata. <u>Profumo:</u> frutta matura, confettura di amarena, prugna e sentori di tabacco. <u>Gusto:</u> profondo, pieno, rotondo, armonico ed equilibrato con finale speziato.
Dati analitici:	Alcol 16 % vol.