



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

## **“PRIMACLASSE” – Tintilia del Molise A.O.C.**

### **DESCRIPTION**

Ce vin, exclusivement produit dans le Molise, en quantité limitée dans des années particulièrement favorables, unique par son degré d'alcool, est issu d'une sélection manuelle méticuleuse de raisons bien mûrs cultivés à 570 mètres au-dessus du niveau de la mer. Il est obtenu à partir du cépage autochtone de la région: le Tintilia, variété récemment réhabilitée. C'est un vin fin et élégant qui exprime le meilleur de lui-même avec des mets importants, viandes braisées, gibier, viandes rouges, charcuteries et fromages affinés. Bu seul, il constitue un final digne d'un dîner ou peut agréablement accompagner un moment de méditation.

### **Fiche technique**

**Encépagement:** Tintilia.

**Appellation:** Tintilia del Molise A.O.C.

**Type de sol:** sableux – argileux.

**Variété de raisin:** 100% Tintilia.

**Système d'élevage:** Gouyot.

**Epoque des vendanges:** fin octobre.

**Mode de vendange:** À la main.

**Vinification:** Le raisin est égrappé, foulé et vinifié selon la méthode traditionnelle en rouge avec une macération pelliculaire d'environ 25 jours dans des cuves en acier à une température contrôlée de 26/27°C. Ensuite, le vin de goutte est séparé du marc. Lors de la vinification, plusieurs délestages sont effectués avec et sans air.

**Vieillessement:** A la fin de la fermentation, le vin est conservé dans des cuves en acier inox à température contrôlée pendant 36 mois.

**Notes sensorielles:** Robe: rouge grenat intense.

Nez: fruit mûr, griotte, prune et arômes de réglisse.

Palais: profond, plein, rond, harmonieux et équilibré avec une note finale épicée.

**Données analytiques:** Alcool 16 % vol.