



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

## *“San Mercurio” – Tintilia del Molise A.O.C. – Millésime 2019*

### DESCRIPTION

Ce vin, typique du Molise, est issu du cépage autochtone de la région: le Tintilia. L'élevage et la récolte de cette variété, récemment réhabilitée, présentent des difficultés, auxquelles s'ajoute un faible rendement, ce qui avait entraîné son abandon par le passé. Le vin produit est légèrement tannique, sa robe rouge rubis avec des notes épicées. Il est préférable de le servir à une température de 18°C. C'est avec les fromages frais, les charcuteries, le gibier, les viandes braisées et les viandes rouges qu'il trouve sa plus haute expression.

### Fiche technique

**Encépagement:** Tintilia.

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

**Type de sol:** Texture équilibrée – sablo-argileux

**Variété de raisin:** 100% Tintilia.

**Système d'élevage:** Gouyot.

**Epoque des vendanges:** Les raisins sont généralement récoltés fin septembre.

**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'une durée d'environ 7 jours dans des cuves de vinification en inox à une température contrôlée de 26/27°C. Ensuite, le vin de goutte est séparé du marc. Lors de la vinification, différents délestages sont effectués, avec et sans air. Le vin qui en est issu est modérément tannique.

**Vieillessement:** A la fin de la fermentation, le vin est conservé dans des cuves en acier inox à température contrôlée pendant 12 mois.

**Notes sensorielles:** Robe: rouge rubis.

Nez: griotte et fruits des bois, agréable.

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

**Données analytiques:** Alcool 14,50 % vol.