

# Tintilia

Tintilia del Molise DOC 2012

Di Majo Norante

---

Il Tintilla Doc di Di Majo Norante è un vino pieno, morbido e vellutato, ottenuto dalla selezione delle migliori uve Tintilia, antico vitigno autoctono molisano. E' un vino identitario e a Di Majo Norante va il plauso di aver permesso anche a questo vitigno in estinzione di non andar perduto. Una cosa che, questo vignaiolo, fa da sempre con grande passione regalando a questi vini quella personalità forte e ricca di sapori che proviene da questa terra.

Una tradizione ereditata dai Sanniti prima e dai Romani poi. Furono loro a impiantare qui le prime vigne. Furono i primi a cogliere il potenziale di un territorio dove il terreno sabbioso e il clima ventoso erano l'habitat perfetto per le uve. Il Tintilia è una piccola perla del panorama enologico molisano, un vino sicuramente da scoprire.

---

## CARATTERISTICHE

**Tipo** Fermo

**Sottotipo** Rosso

**Disciplinare** Tintilia del Molise

**Denominazione** DOC

**Annata** 2012

**Nazione di produzione** Italia

**Regione di produzione** Molise

**Localizzazione** Contrada Ramitello

**Vitigno** Tintilia 100%

**Gradazione** 13.50 % vol.

**Formato** Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

**Colore** Rosso rubino intenso, con riflessi violacei

**Gusto** Pieno, morbido e vellutato, con tannini piacevoli ed equilibrati, mai invadenti

**Profumo** Intense ed equilibrate note fruttate e di sottobosco, delicati sentori di cuoio e liquirizia

**Abbinamenti** Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati

**Temperatura di servizio** 18°C

## DATI DI PRODUZIONE

**Altitudine** 300-350 mt m

**Tipologia terreno** Argilloso

**Allevamento** Spalliera

**Densità impianto** 4.400 viti per ettaro

**Età ceppi** 22

**Resa per ettaro** 80 quintali

**Epoca vendemmia** Ottobre

**Vinificazione** Macerazione a contatto con le bucce per circa un mese. Fermentazione malolattica completa

**Affinamento Parte in botte e vasca d'acciaio - 6 mesi in bottiglia**