



COLLE SERENO

DAL 1975

*Organic Wines*



COLLE SERENO



COLLE SERENO



COLLE SERENO  
DAL 1975

TINTILIAI

del Molise

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



COLLE SERENO  
DAL 1975

# TINTILIA

## del Molise

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

**Alcool (% vol):** 14,00 / **Zuccheri:** secco / **Annata:** 2020

**Vitigno:** 100% Tintilia.

**Denominazione:** MOLISE Tintilia.

**Designazione:** D.O.P.

**Tipo di terreno:** Calcareo/argilloso, collina 400-600 metri s.l.m.

**Varietà d'uva:** Tintilia.

**Sistema d'allevamento:** Cordone speronato.

**Metodi di difesa:** Biologica, lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato.

**Epoca di vendemmia:** Seconda decade di ottobre.

**Modalità di raccolta:** Manuale.

**Vinificazione:** La fermentazione delle uve tintilia avviene con macerazione delle bucce a temperatura comprese tra i 12° ed i 28° C, in fermentini di acciaio inox termocostruiti. I rimontaggi avvengono periodicamente, per un periodo di circa 8/10 giorni, al fine di estrarre colori ed aromi dalle bucce. Segue la svinatura.

**Affinamento:** La maturazione avviene per almeno 24 mesi in vasche di acciaio inox prima di essere imbottigliato.

### ANALISI SENSORIALE

**Colore:** Rosso rubino intenso con riflessi porpora.

**Profumo:** Intenso e complesso; frutti a polpa rossa, amarena sotto spirito, prugne secche. Note balsamiche di liquirizia, chiodi di garofano e sentori speziati (pepe).

**Gusto:** Caldo, persistente, tannino vellutato, con nocciole e pepe nero.

**Abbinamenti:** Da servire in abbinamento a primi piatti importanti, formaggi stagionati, tartufi, carni rosse e pietanze dal gusto deciso.

**Temperatura di servizio:** 18 – 20 °C.

Azienda Agricola Colle Sereno s.r.l.

C.da Colle Sereno, Petrella Tifernina (CB) ITALY

tel/fax +39 0874 747285 / cell. +39 337 667776

[www.collesereno.com](http://www.collesereno.com)

[vini@collesereno.com](mailto:vini@collesereno.com) | [export@collesereno.com](mailto:export@collesereno.com)