Catabbo Tintilia del Molise DOC

Ottenuto dalla vinificazione di uve TINTILIA in purezza, si caratterizza per il colore rubino vivo ed il complesso e caratteristico bouquet.
Rosso corposo, pieno e suadente, di incredibile dinamicità, suggestivo ed entusiasmante al palato, regala numerose sensazioni a fondo bocca che si mantengono a lungo nel persistente finale.
Si accosta alla delicatezza di una zuppa di pesce, ma sposa al meglio i sapori decisi dei salumi, dei grandi formaggi stagionati e delle carni rosse stufate o alla griglia

Temperatura di servizio: 18 – 19°C
Denominazione: Tintilia del Molise DOC
Prima annata di produzione: 2004
Numero di bottiglie prodotte: 15.000
Comune di produzione: San Martino in Pensilis
Uve: Tintilia 100%
Anno di impianto/ età dei vigneti: 1998
Altimetria: 300m slm
Tipologia del terreno: Medio impasto argilloso
Resa per ettaro: uva 60-70 ql/ha
Superficie vitata: 7.50 ha

Sistema di allevamento: Cordone speronato basso
Densità d'impianto: 4.500 ceppi per Ha
Epoca di vendemmia: Terza decade di settembre
Raccolta: a mano
Vinificazione: termocontrollata
Tipologia delle vasche di fermentazione: Acciaio
Temperatura di fermentazione: 25-28° C
Durata della fermentazione: 15-20 gg
Gradazione alcolica: 14,5% Vol
Maturazione: Acciaio 12 mesi e affinamento in bottiglia

CATABBO
I.R.C. s.r.l.
C.da Petriera
San Martino in Pensilis (CB) – Italy

Tel.: +39 0875 604945
Fax: +39 0875 603916

Email: info@catabbo.it

MARATONA DEL GUSTO & delle BELLEZZE D'ITALIA

NOTE

casaitaliaatletica