



AZIENDA AGRICOLA
CIANFAGNA

SATOR

TINTILIA DEL MOLISE DOC

UVAGGIO: 100% Tintilia

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera, cordone speronato

TERRENO: Argilloso, calcareo

SUPERFICE VIGNETO: 3 Ha

POSIZIONE VIGNETO E MICROCLIMA: 500 m s.l.m. ,
esposizione a sud, ottima ventilazione, bassa umidità buona escursione termica

DESCRIZIONE DEL VIGNETO E DEL GRAPPOLO:

la pianta è rustica e vigorosa, non è facilmente attaccata da agenti patogeni e muffe, gradisce gli sbalzi termici quindi predilige le colline interne, molto soleggiate di giorno e fresche di sera. Il grappolo è piccolo e spargolo, gli acini sono piccoli, la buccia è spessa e i vinaccioli sono numerosi in media 2 / 3 per chicco, per cui la resa è bassa. L'esposizione a sud, l'impianto a spalliera, il microclima collinare e la mano del produttore permettono alla pianta di esprimersi comunque al meglio. Inoltre l'attento lavoro fatto sulla vite per riequilibrare l'aspetto vegetativo e la selezione dei grappoli ancora verdi in modo da lasciare solo quelli meglio esposti e più vigorosi abbassano maggiormente la resa per ettaro.

TRATTAMENTI SUL VIGNETO: vengono eseguiti circa 6 trattamenti l'anno con solo zolfo e rame (pietre naturali); non avendo problemi di funghi e parassiti non vengono utilizzati trattamenti sistemici (che entrano nel sistema linfatico della pianta); non c'è irrigazione.

DENSITA' DI IMPIANTO: 4000 Ceppi/ Ha

RESA PER CEPPO: da 1,0 a 2,0 Kg per pianta circa

RESA PER HA: in media la resa è 50 Q/Ha ma in annate particolari si raccolgono anche soli 35-40 Q/Ha

TECNICHE DI PRODUZIONE: Vendemmia manuale, metà – fine ottobre. Pigiadiraspatura delle uve e fermentazione tradizionale in rosso con macerazione delle bucce di 12 -15 giorni a temperatura controllata e rimontaggi giornalieri. Si estrae il solo mosto fiore e da qui segue la fermentazione malolattica spontanea. Matura in cisterne di acciaio per 18/24 mesi, segue affinamento in bottiglia per minimo 3 mesi.

FILTRAZIONI: Non si eseguono filtrazioni per non spogliare il vino e per non perdere le sue caratteristiche tipiche

COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: intenso, sentori di mora selvatica e amarena, prugna e sottobosco, accenti di spezie

GUSTO: caldo, la nota alcolica e piena e avvolgente ma ben supportata dall'elegante componente tannica

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5% vol.

ESTRATTO SECCO: 35 g/l

INVECCHIAMENTO: 5 – 8 anni

