

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Tenute Martarosa

**NOME DEL VINO**  
Martarosa Tintilia Rosso

**DENOMINAZIONE**  
Tintilia del Molise Rosso

**CLASSIFICAZIONE**  
DOC

**ANNATA IN COMMERCIO**  
2018

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Molise

**TIPOLOGIA**  
Rossi

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
San Felice del Molise (CB) - Larino (CB)

**VINIFICAZIONE**  
I grappoli diraspati non sono pigiati al fine di rispettare la massima integrità delle bucce. Durante la fermentazione alcolica si eseguono frequenti rimontaggi per favorire l'estrazione di aromi, colore e tannini dalle vinacce. Terminata la macerazione, che varia da 7 a 9 giorni, si effettua la svinatura.

**AFFINAMENTO**  
Affinato in acciaio e botti di rovere da 500 litri di primo e secondo passaggio; prima dell'immissione al consumo trascorre almeno 12 mesi in bottiglia.

**VITIGNO/I**  
100% Tintilia

**ALLEVAMENTO**  
Filari

**ESPOSIZIONE**  
sud est/ nord ovest

**ALTITUDINE**  
500

**ETÀ MEDIA DEL VITIGNO**  
15

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
calcareo argilloso

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
dalla seconda decade di settembre

**ETTARI VITATI**  
3

**RESA PER ETTARO**  
8000

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Alessio Bandinelli

**FORMATI DISPONIBILI**  
75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
14,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA**  
18 - 20°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
5000

**QUANTITÀ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
E4857