

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Tenute Martarosa

NOME DEL VINO
Martarosa Tintilia Rosato

DENOMINAZIONE
Tintilia del Molise Rosato

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2020

REGIONE DI PROVENIENZA
Molise

TIPOLOGIA
Rosati

STILE DI PRODUZIONE

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

VINIFICAZIONE
Vinificazione: Le uve sono diraspate e pigiate in modo soffice, il pigiato dopo poche ore viene salassato. Il mosto ottenuto da salasso è pronto per la fermentazione alcolica condotta a 18° C per 10/12 giorni.

AFFINAMENTO
Tintilia Rosato affina con le proprie fecce per almeno 4 mesi.

VITIGNO/I
100% Tintilia

ALLEVAMENTO
Filari

ESPOSIZIONE
sud est/ nord ovest

ALTITUDINE
500

ETÁ 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
13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
12 - 14°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
6000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E4859