



## Clivia Molise Trebbiano D.O.C. 2022

**Uvaggio:** Trebbiano in purezza

**Zona di produzione:** Montenero di Bisaccia

**Terreno:** medio impasto

**Sistema di allevamento:** spalliera; potatura a guyot

**Resa per ettaro:** 120ql

**Vendemmia:** fine agosto inizio settembre manuale

**Fermentazione:** prima della fermentazione alcolica le uve vengono pressate sofficemente e avviene la selezione del mosto fiore. Successivo illimpidimento del mosto e fermentazione a temperatura controllata a circa 15 °C

**Affinamento:** in vasca d'acciaio *surlie con battonage settimanali*, successivo affinamento in bottiglia fino la commercializzazione,

**Caratteristiche vino:**

**Colore:** giallo paglierino tendente al dorato

**Olfatto:** intensi sentori di frutta esotica, agrumati ; note spiccate di fiori bianchi, leggeri sentori speziati

**Gusto:** morbido ed elegante, buona sapidità , acidità sostenuta molto persistente.





## Clivia Terre degli Osci Rosato I.G.T. 2022



**Uvaggio:** Montepulciano in purezza

**Zona di produzione:** Montenero di bisaccia

**Terreno:** tendenzialmente argilloso

**Sistema di allevamento:** Tendone

**Resa per ettaro:** 150 ql

**Vendemmia:** manuale inizio ottobre

**Fermentazione:** viene effettuata una criomacerazione delle uve dopo

lieve pigiatura, per 12 ore. Successivo illimpidimento del mosto.

Conduzione fermentazione a temperatura controllata di circa 20°C.

**Affinamento:** dopo la separazione delle fecce grossolane il vino viene affinato fino all'imbottigliamento in acciaio inox.

### **Caratteristiche vino**

**Colore:** rosa cerasuolo intenso

**Olfatto:** note di fragolina di bosco, ciliegia con in sottofondo sentori floreali e minerali

**Gusto:** Fresco, acidità equilibrata, morbido

86036 Montenero di Bisaccia (CB) Tel. 0875.96576 – Fax 0875.968450

e-mail: [info@cantinasanzenone.it](mailto:info@cantinasanzenone.it) web: [www.cantinasanzenone.it](http://www.cantinasanzenone.it)



## Tintilia del Molise D.O.C. 2020



Questo vino è ottenuto dal vitigno autoctono molisano per eccezione la Tintilia, varietà quasi scomparsa negli anni passati, causa la sua difficoltà di allevamento e la sua bassa produttività. Dopo diversi studi la Tintilia è stata rivalutata e riproposta con l'obiettivo di soddisfare anche i consumatori più esigenti.

**Uvaggio:** Tintilia in purezza

**Zona di produzione:** Rotello

**Terreno:** Medio impasto, tendenzialmente argilloso

**Sistema di allevamento:** spalliera; potatura cordone speronato

**Resa per ettaro:** 70 quintali/ettaro

**Vendemmia:** manuale; metà ottobre

**Fermentazione:** Temperatura controllata, macerazione di circa 25 giorni. Successiva separazione del vino fiore dal pressato. Durante la vinificazione vengono effettuati diversi delestage

**Affinamento:** in acciaio per mantenere i reali sentori varietali; successivo affinamento in bottiglia

**Caratteristiche vino:**

**Colore:** rosso rubino

**Olfatto:** frutti rossi, con note di speziato (pepe) leggera vaniglia, cacao e balsamico

**Gusto:** strutturato, mediamente tannico, persistente sentori speziati elevati



# TENIMENTI GRIECO

## PASSO ALLE TREMITI DOC MOLISE FALANGHINA 2022

Guardano il mare verso le Isole Tremiti i nostri migliori vigneti che concorrono alla produzione di quattro vini, caratterizzati da tanta frutta e spiccata mineralità, tutti dotati di un'identità specifica e inimitabile, derivante dalle componenti ambientali dominanti: sole, vento, mare e terra.



**Zona di produzione:** Portocannone (CB)

**Estensione:** 2,5 ha

**Uvaggio:** Falanghina 100%

**Tipo di suolo:** medio impasto

**Altitudine:** 110 m s.l.m.

**Anno d'impianto:** 2007

**Periodo vendemmiale:** fine settembre

**Densità ceppi/ha:** 4.200

**Sistema allevamento:** Guyot

**Resa/ceppo:** 2,5 Kg

**Prima vendemmia:** 2009

### La vinificazione:

raccolta manuale con selezione dei grappoli a inizio ottobre. Pigia-diraspatura e macerazione pre-fermentativa a freddo. Pressatura soffice, selezione delle differenti frazioni di mosto, illimpidimento statico. Fermentazione termo-controllata per circa 20-25 giorni a 14°C. Affinamento "sur lies" e "bâtonnage" settimanali per circa tre mesi. In bottiglia nel mese di marzo successivo alla vendemmia.

### Il vino:

giallo paglierino intenso, dai profumi caratteristici di una certa intensità. Spiccano note floreali e fruttate evolute, sulle quali emergono sentori agrumati. Caldo e di buona persistenza, presenta sul finale una piacevole coda salina.

### Abbinamenti gastronomici:

primi piatti saporiti a base di pesce, frittura, arrostiti di carni bianche, formaggi freschi e semi-stagionati.

[tenimentigrieco.it](http://tenimentigrieco.it) - [info@tenimentigrieco.it](mailto:info@tenimentigrieco.it)



75cl

Alcool  
% Vol  
13%

Temperatura  
di servizio  
12° C



# TENIMENTI GRIECO

## PASSO ALLE TREMITI DOC MOLISE FALANGHINA 2022



Guardano il mare verso le Isole Tremiti i nostri migliori vigneti che concorrono alla produzione di quattro vini, caratterizzati da tanta frutta e spiccata mineralità, tutti dotati di un'identità specifica e inimitabile, derivante dalle componenti ambientali dominanti: sole, vento, mare e terra.

**Zona di produzione:** Portocannone (CB)

**Estensione:** 2,5 ha

**Uvaggio:** Falanghina 100%

**Tipo di suolo:** medio impasto

**Altitudine:** 110 m s.l.m.

**Anno d'impianto:** 2007

**Periodo vendemmiale:** fine settembre

**Densità ceppi/ha:** 4.200

**Sistema allevamento:** Guyot

**Resa/ceppo:** 2,5 Kg

**Prima vendemmia:** 2009

### La vinificazione:

raccolta manuale con selezione dei grappoli a inizio ottobre. Pigia-diraspatura e macerazione pre-fermentativa a freddo. Pressatura soffice, selezione delle differenti frazioni di mosto, illimpidimento statico. Fermentazione termo-controllata per circa 20-25 giorni a 14°C. Affinamento "sur lies" e "bâtonnage" settimanali per circa tre mesi. In bottiglia nel mese di marzo successivo alla vendemmia.

### Il vino:

giallo paglierino intenso, dai profumi caratteristici di una certa intensità. Spiccano note floreali e fruttate evolute, sulle quali emergono sentori agrumati. Caldo e di buona persistenza, presenta sul finale una piacevole coda salina.

### Abbinamenti gastronomici:

primi piatti saporiti a base di pesce, frittura, arrostiti di carni bianche, formaggi freschi e semi-stagionati.

[tenimentigrieco.it](http://tenimentigrieco.it) - [info@tenimentigrieco.it](mailto:info@tenimentigrieco.it)



Alcool  
% Vol  
13%

Temperatura  
di servizio  
12° C