



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 web: 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 - info@tenimentigrieco.it



Alcool
% Vol
13%

Temperatura
di servizio
12° C



TENIMENTI GRIECO

200 METRI TINTILIA DEL MOLISE DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA 2021

“200 metri” è l’altitudine minima sul livello del mare imposta dal rigoroso disciplinare di produzione delle “uve di alta collina” destinate alla produzione del nostro Tintilia del Molise DOC, un esclusivo fuoriclasse molisano.



Zona di produzione: S. Martino in Pensilis (CB)

Estensione: 4,5 ha

Uvaggio: Tintilia 100%

Tipo di suolo: Medio impasto

Altitudine: 300 m s.l.m.

Anno d’impianto: 2008

Periodo vendemmiale: Fine settembre

Densità ceppi/ha: 4.200

Sistema allevamento: Cordone speronato

Resa/ceppo: 1,8 kg

Prima vendemmia: 2011

La vinificazione:

Raccolta manuale con accurata selezione dei grappoli. Diraspa-pigiatura con macerazione delle bucce per circa 15 giorni in serbatoi di acciaio ad una temperatura di 26°. Pressatura soffice e selezione delle differenti frazioni di mosto. Affinamento in acciaio per 4 mesi, imbottigliamento a marzo-aprile dell’anno successivo alla vendemmia.

Il vino:

Rosso rubino intenso e vivace; il caratteristico profumo speziato anticipa note fragranti di ciliegia, marasca, prugna ed erbe aromatiche. In bocca si presenta morbido ed avvolgente dai tannini delicati e da una piacevole freschezza. Piacevole anche la persistenza finale con un ritorno di gradevoli note pepate.

Abbinamenti gastronomici:

Primi piatti saporiti, grigliate di carne, formaggi semi-stagionati e stagionati, salumi della tradizione molisana.

tenimentigrieco.it - info@tenimentigrieco.it



Alcool
% Vol
13%

Temperatura
di servizio
18° C