



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