



**VINO VIVO**  
la vie des vins italiens

# TINTILIA DEL MOLISE

DOC

La Tintilla est un cépage rare autochtone du Molise, découvert et relancé par un group de vigneron de la région. De droit, ce vin se place dans le cadre des grands vins rouge de l'Italie centrale grâce à sa complexité, élégance et longueur en bouche.

**TERRAIN** Vigne en altitude de 300 m  
Type de sol : Argilo-mixte moyen  
Rendement à l'hectare : 60-70 ql/hectare  
Superficie du vignoble : 7,50 hectares

**RECOLTE** : Première décade d'octobre

**FERMENTATION** Type de cuves de fermentation :  
Acier  
Température de fermentation : 25-28 °C  
Durée de fermentation : 15-20 g

**ÉLEVAGE** : 6 mois en tonneau, 6 mois en cuve,  
puis 6 mois d'affinage en bouteille

**Cépage** : Tintilia  
**Acidité totale** : 5,2 g/litre  
**Extrait sec** : 28 g/litre  
**Sucres résiduels** : 2,8 g/litre

**0074** – Prix Reg: \$41  
Prix CDV **\$39**  
arrivée prévue: mai  
**Rouge** Molise