

NONBERMI



BIOLOGICO/ORGANIC



NON BERMI

INFO PRINCIPALI

Denominazione: DOP Tintilia del Molise Rosso

Nome: NON BERMI

Vitigno: 100% Tintilia

Alcool: 13,5%vol. (Il valore può variare con l'annata)

Zona di Produzione: San Felice del Molise (CB)

Altitudine: 550m s.l.m.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità: 3.000 ceppi per ettaro (può variare con l'annata)

Resa per ha: 35/40q.li uva (può variare con l'annata)

Caratteristiche organolettiche: si presenta di colore rosso con riflessi tendenti al granato dai riflessi brillanti.

Al naso prevalgono note balsamiche e speziate. In Bocca è morbido, rotondo ed avvolgente.

Abbinamenti: arrostiti e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 16 - 18°C.

PROCESSO

Vendemmia: prima metà di ottobre.

Raccolta: manuale in cassetta.

Vinificazione: accurata cernita dei grappoli.

Macerazione per minimo 12 giorni senza mai superare i 25/28° C.

Maturazione: 36 mesi in acciaio + 6 mesi in bottiglia.

GENERAL INFO

Appellation: Molise Tintilia rosso (red) PDO (Protected Designation of Origin)

Name: NON BERMI

Grape Variety: 100% Tintilia grapes

Alcohol percentage: 13.5% vol. (This value can change with vintage)

Area of Production: San Felice del Molise

Altitude: 550 meters above sea level

Growth method: spurred cordon

Density: 3,000 plants per hectare (This value can change with vintage)

Yield per hectare: 3,500/4,000 kilos of grapes (This value can change with vintage)

Description: red color with bright, vivid reflections of garnet-red. Spicy, balsamic aroma with undertones of sour black cherry and berries. Smooth, full-bodied taste.

Food matching: grilled meats and medium-aged cheeses.

Best served at: 16-18° C.

PROCESS

Harvest: first half of October.

Harvest Method: grapes are picked by hand and put into crates.

Wine-making process: accurate selection of grapes, maceration for a minimum 12 days never exceeding 25/28° C.

Ageing: 36 months in stainless steel vats + 6 months in bottle.

BIOLOGICO/ORGANIC



NON BERMI

INFO PRINCIPALI

Denominazione: DOP Tintilia del Molise rosato

Nome: NON BERMI

Vitigno: 100% Tintilia

Alcool: 12,5%vol. (Il valore può variare con l'annata)

Zona di Produzione: San Felice del Molise (CB)

Altitudine: 500m s.l.m.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità: 3.000 ceppi per ettaro (può variare con l'annata)

Resa per ha: 35/40 q.li uva (può variare con l'annata)

Caratteristiche organolettiche: di colore rosa tenue, è intensamente fruttato con sentori di more, fragola e frutti di bosco. Al gusto è secco e sapido.

Abbinamenti: si abbina bene con salumi, formaggi freschi e piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio: 10 - 12°C.

PROCESSO

Vendemmia: prima metà settembre.

Raccolta: manuale in cassetta.

Vinificazione: le uve pigiate vengono subito pressate in maniera non energica e lasciate decantare a una temperatura di 10 gradi per circa 12 ore e poi si lascia fermentare a una temperatura di circa 13/15 gradi.

Maturazione: in acciaio.

GENERAL INFO

Appellation: Molise Tintilia rosato (rosé) PDO (Protected Designation of Origin)

Name: NON BERMI

Grape Variety: 100% Tintilia del Molise

Alcohol percentage: 12.5% vol. (This value can change with vintage)

Area of Production: San Felice del Molise

Altitude: 500 meters above sea level

Growth method: spurred cordon

Density: 3,000 plants per hectare (This value can change with vintage)

Yield per hectare: 3,000/4,000 kilos of grapes
(This value can change with vintage)

Description: pale pink in colour, it is intensely fruity with hints of blackberries, strawberry and berries.

The taste is dry and savory.

Food matching: sgoes well with cured meats, fresh cheeses and fish dishes.

Best served at: 10 - 12° C.

PROCESS

Harvest: first half of September.

Harvest Method: grapes are picked by hand and put into crates

Wine-making process: the pressed grapes are immediately pressed in a non-pressed manner energetic and left to settle at a temperature of 10 degrees for approximately 12 hours and then it is left to ferment at a temperature of around 13/15 degrees.

Ageing: in stainless steel vats.

