

SETTEVIGNE



BIOLOGICO/ORGANIC



## SETTEVIGNE TINTILIA

### INFO PRINCIPALI

**Denominazione:** DOP Tintilia del Molise Rosso

**Nome:** Settevigne Tintilia

**Vitigno:** 100% Tintilia

**Alcool:** 14,5%vol. (Il valore può variare con l'annata)

**Zona di Produzione:** San Felice del Molise (CB)

**Altitudine:** 520m s.l.m.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Densità:** 3.000/5.000 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:** Settevigne Tintilia

**Grape Variety:** 100% Tintilia grapes

**Alcohol percentage:** 14.5% vol. (This value can change with vintage)

**Area of Production:** San Felice del Molise

**Altitude:** 520 meters above sea level

**Growth method:** spurred cordon

**Density:** 3,000/5,000 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



## SETTEVIGNE FALANGHINA

### INFO PRINCIPALI

**Denominazione:** IGP Terre degli Osci  
**Nome:** Settevigne Falanghina  
**Vitigno:** 100% Falanghina  
**Alcool:** 14%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:** 3.000/5.000 ceppi per ettaro (può variare con l'annata)  
**Resa per ha:** 70 q.li uva (può variare con l'annata)

**Caratteristiche organolettiche:** il vino ha un colore giallo verdolino. I profumi sono intensi e fruttati, con sentori di frutta matura e agrumi. In bocca si presenta piacevolmente fresco, sapido, equilibrato, di corpo.

**Abbinamenti:** piatti a base di frutti di mare, carni bianche, formaggi mediamente stagionati.

**Temperatura di servizio:** 8 - 10°C.

### PROCESSO

**Vendemmia:** prima metà settembre.  
**Raccolta:** manuale in cassetta.  
**Vinificazione:** accurata cernita dei grappoli. Pressatura soffice, decantazione del mosto fiore per 18 ore a 10°C. Fermentazione ad una temperatura di 16-18°C in recipienti di acciaio inox.  
**Maturazione:** in v.

### GENERAL INFO

**Appellation:** Terre degli Osci PGI (Protected Geographical Indication)  
**Name:** Settevigne Falanghina  
**Grape Variety:** 100% Falanghina  
**Alcohol percentage:** 14% 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:** 3,000/5,000 plants per hectare (This value can change with vintage)  
**Yield per hectare:** 7,000 kilos of grapes (This value can change with vintage)

**Description:** yellow in color with hints of green. Intense fruity aroma with ripe fruit and citrus scents. Pleasantly fresh, zesty, balanced, full-bodied flavor.

**Food matching:** seafood dishes, white meats, medium-aged cheeses.

**Best served at:** 8-10° C.

### PROCESS

**Harvest:** half of September.  
**Harvest Method:** grapes are picked by hand and put into crates  
**Wine-making process:** accurate selection of grapes. Lightly pressed, young must is decanted for 18 hours at 10° C. Fermentation at 16-18°C in stainless-steel containers.  
**Ageing:** in stainless steel vats.

