



CIPRESSI
RABOQUE
ANNO ACQUISTO BARILE
QUANTITÀ COTTENUTO
TIPOLOGIA PRODOTTO
ANATA
DATA RILASCIO
PROVENIENZA
CARATTERI: SECCO

LINEA VINI
CLAUDIO CIPRESSI

Claudio Cipressi wines line



BIOLOGICO/ORGANIC



TINTILIA{66}

INFO PRINCIPALI

Denominazione: DOP Tintilia del Molise rosso
Nome: Tintilia 66
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 sul granato, vivo e brillante. Al naso prevalgono note balsamiche e speziate, con un sottofondo di amarene e frutti di bosco. In Bocca è morbido, rotondo ed avvolgente.

Abbinamenti: arrosti 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 legno + 6 mesi in bottiglia

GENERAL INFO

Appellation: Molise Tintilia rosso (red) PDO (Protected Designation of Origin)
Name: Tintilia 66
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 oak + 6 months in bottle.

MACCHIAROSSA

BIOLOGICO/ORGANIC

INFO PRINCIPALI

Denominazione: DOP Tintilia del Molise rosso

Nome: Macchiarossa

Vitigno: 100% Tintilia

Alcool: 15%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: arrosti 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: Macchiarossa

Grape Variety: 100% Tintilia grapes

Alcohol percentage: 15% 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



COLLEQUINTO

INFO PRINCIPALI

Denominazione: DOP Tintilia del Molise rosato

Nome: Collequinto

Vitigno: 100% Tintilia

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: 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, morbido, sapido, dal gusto pieno ed avvolgente.

Abbinamenti: si abbina bene con salumi, primi piatti di pesce e carne con pomodoro, pesce arrosto e zuppe di pesce.

Temperatura di servizio: 12 - 14°C.

PROCESSO

Vendemmia: prima metà di ottobre.

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 Rosè PDO (Protected Designation of Origin)

Name: Collequinto

Grape Variety: 100% Tintilia grapes

Alcohol percentage: 14% vol. (Il valore può variare con l'annata)

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

Description: light red color, intensely fruity aroma with scents of blackberries, strawberries and wild berries. Dry, smooth, zesty, full-bodied taste.

Food matching: cold cuts, pasta with fish, meat and tomatoes, grilled fish, fish soups.

Best served at: 12-14° C.

PROCESS

Harvest: first half of October.

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

Wine-making process: grapes lightly pressed and left to decant at a temperature of 10 degrees for about 12 hours and then left to ferment at a temperature of about 13/15 degrees.

Ageing: in stainless steel vats.

VOIRA

BIOLOGICO/ORGANIC

INFO PRINCIPALI

Denominazione: IGP Terre degli Osci

Nome: Voira

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 acciaio.

GENERAL INFO

Appellation: Terre degli Osci PGI (Protected Geographical Indication)

Name: Voira

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.



BIOLOGICO/ORGANIC



LE SCOSTE

INFO PRINCIPALI

Denominazione: DOP Molise Trebbiano
Nome: Le Scoste
Vitigno: 100% Trebbiano
Alcool: 13,5%vol. (Il valore può variare con l'annata)
Zona di Produzione: San Felice del Molise (CB)
Altitudine: 470m 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 di ottobre.

Raccolta: manuale in cassetta.

Vinificazione: pressatura soffice, decantazione ad una temperatura di 10°C per almeno diciotto ore. Il mosto pulito fermenta successivamente ad una temperatura di 16°C per almeno 10-15 giorni. In alcune annate particolari adottiamo la macerazione con le bucce in tini di legno.

Maturazione: in acciaio.

GENERAL INFO

Appellation: Molise Trebbiano PDO (Protected Designation of Origin)

Name: Le Scoste

Grape Variety: 100% Trebbiano

Alcohol percentage: 13,5% vol. (This value can change with vintage)

Area of Production: San Felice del Molise

Altitude: 470 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: first half of October.

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

Wine-making process: lightly pressed, decanted for at least 18 hours at 10°C. The clean must then ferments at 16°C for at least 10-15 days.

In some special years we use maceration with the grape skins in wooden vats.
Ageing: in stainless steel vats.

