



CANTINA **HERERO**
essenze di uva molisana d.o.c.

“HERERO” – Tintilia del Molise A.O.C.

DESCRIPTION

Ce vin exclusivement produit dans le Molise, dans des années particulièrement chaudes, est issu d’une sélection attentive, dans le vignoble, de raisins mûrs cultivés à 550 mètres au-dessus du niveau de la mer. Il est obtenu à partir du cépage autochtone de la région: le Tintilia, variété récemment réhabilitée. C’est là un vin corsé et élégant dont la structure tannique est enrichie par un vieillissement de 18 mois en barrique de chêne français. Il exprime tout son potentiel avec des mets importants, comme les viandes braisées, le gibier, les viandes rouges, les charcuteries et les fromages affinés..

Fiche technique

Encépagement: Tintilia.

Appellation: Tintilia del Molise A.O.C.

Type de sol: Sableux-argileux

Variété de raisin: 100% Tintilia.

Système d'élevage: Gouyot.

Epoque des vendanges: Fin septembre.

Mode de vendange: À la main.

Vinification: Les raisins sont égrappés, foulés et vinifiés selon la méthode traditionnelle en rouge avec macération pelliculaire d’environ 20 jours dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée de 26/27°C. Le jus de goutte est ensuite séparé du marc. Pendant la vinification, plusieurs délestages avec et sans air sont effectués. Ce vin mûrit en barrique de chêne français pendant 18 mois.

Vieillessement: A l’issue de la fermentation, le vin est conservé dans des cuves en acier inox à une température contrôlée pendant 10 mois.

Notes sensorielles: Robe: rouge rubis intense avec des notes violettes.
Nez: fruit mûr, griotte, prune et senteur de réglisse, clou de girofle et tabac.
Palais: profond, plein, rond, harmonieux et équilibré avec une note finale épicée.

Données analytiques: Alcool 15 % vol.