



SOLD

200 Metri – Rosato Tintilia del Molise DOC

2025

€13,00

La "Tintilia Rosato 200 Metri" nasce dal delicato gesto del salasso, che sottrae una parte di mosto per donare maggiore intensità e carattere al vino restante. Ne prende vita un rosato cerasuolo, luminoso e avvolgente. Profuma di rosa, ciliegia e prugna, esprimendo freschezza, eleganza e armoniosa piacevolezza.



UVAGGIO
Tintilia 100%



AROMA
Note floreali e frutti rossi



ABBINAMENTO
Pesce, verdure, carni bianche, pizza.

SCARICA LA SCHEDA

Ordine minimo 49,00€
Spedizione gratuita per ordini da 70,00€

DESCRIZIONE

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

La vinificazione

Raccolta manuale con selezione dei grappoli a inizio settembre. Pigia-diraspatura delicata, salasso dopo circa 4-6 ore. Fermentazione termo-controllata per circa 15-18 giorni a 15-16°C. Affinamento "sur lies" e "bâtonnage" settimanali per circa tre mesi. In bottiglia l'anno successivo alla vendemmia.

Il vino

Cerasuolo brillante, al naso esprime note croccanti di rosa, ciliegia e prugna. Sorso avvolgente, equilibrato e sostenuto da una succosa acidità con finale persistente che richiama a note floreali e frutti rossi.

Abbinamenti gastronomici

Antipasti a base di formaggi freschi e pesce, primi piatti di verdure e frutti di mare, brodetto di mare, carni bianche alla griglia, sushi, pizze leggere e piatti della tradizione mediterranea.

 75cl	Alcool % Vol 12,5%	Temperatura di servizio 12° - 14° C
--	--------------------------	---

Prodotti correlati



I MOLISANI

AGGIUNGI AL CARRELLO

200 Metri – Tintilia del Molise DOC

€13,80

Prodotto in Italia - Contiene solfiti



I MOLISANI

AGGIUNGI AL CARRELLO

Bosco delle Guardie – Biferno Rosso Doc

€14,50

Prodotto in Italia - Contiene solfiti



I MOLISANI

LEGGI TUTTO

200 Metri – Rosato Tintilia del Molise DOC

€13,00

Prodotto in Italia - Contiene solfiti

SOLD



C.da Difensola – 86045 PORTOCANNONE (CB)
Tel./Fax. 0875.59.00.32 info@tenimentigrieco.it

CONDIZIONI DI VENDITA

IL MIO ACCOUNT

PRIVACY POLICY

COOKIE POLICY

BILANCIO SOSTENIBILITÀ 2025

VINI

AZIENDA

RICONOSCIMENTI

SHOP



Copyright © 2021

Powered by artsmedia