

CASTELLO DI GAMBATESA DON RICCARDO

IL VINO	GRANDI VINI ITALIANI DA COLLEZIONE
Annate	2007 / 2014
Denominazione	Tintilia del Molise Rosso DOC
Area di produzione	Campobasso – Regione Molise
Tipo di bottiglia	Borgognotta 750 ml
Tipo di uva	Tintilia 100%
Area di piantagione	Valle del fiume Tappino, dove terreni coltivati da millenni ricchi di sostanze facilmente assimilabili conferiscono alle uve una quantità costante di gradazione zuccherina ed un'inconfondibile colorazione.
Composizione suolo	Calcareao e argilloso
Epoca di raccolta	Settembre
Vinificazione	Macerazione sulle bucce per 22 Gg., fermentazione alcolica 18/22 gradi – fermentazione malolattica completa.
Affinamento	Per 36 mesi in botti di rovere di Slavonia e 12 mesi in bottiglia
Caratteristiche	Vino di grande intensità, dove la speziatura domina la degustazione
Gradazione	14,00% vol.
Acidità	4,70 g/l
Tonalità	Rosso granato intenso con riflessi violacei
Percezioni olfattive	Profumo inebriante con leggeri sentori di frutta
Percezioni gustative	Secco e asciutto
Finale	Persistenza con punte di vaniglia e liquirizia



CURIOSITA' E STORIA

La ricerca, condotta nel 1811 per volere di Gioacchino Murat, Re di Napoli fornisce preziose informazioni, alba dell'800, su questo vitigno rustico, resistente al freddo e alle malattie, ben acclimatato sul territorio molisano, tuttavia con potenzialità sacrificate per lungo tempo. Negli anni recenti la lungimiranza di alcuni produttori ha risvegliato l'interesse per questo grande vino e i risultati ottenuti sono risultati sorprendenti.