



CLAUDIO CIPRESSI
VIGNAIOLO



CLAUDIO CIPRESSI
VIGNAIOLO



CIPRESSI CLASSIC





TINTILIA{66}

INFO PRINCIPALI

Denominazione: DOP Tintilia del Molise
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 ceppi per ettaro
Resa per ha: 35/40q.li uva

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 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 plants per hectare
Yield per hectare: 350/400 kilos of grapes

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.

Pairing: 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

INFO PRINCIPALI

Denominazione: DOP Tintilia del Molise
Nome: Macchiarossa
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 ceppi per ettaro
Resa per ha: 35/40q.li uva

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 PDO (Protected Designation of Origin)
Name: Macchiarossa
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 plants per hectare
Yield per hectare: 350/400 kilos of grapes

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.

Pairing: 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.





MACCHIANERA

INFO PRINCIPALI

Denominazione: Molise Rosso DOP
Nome: Macchianera
Vitigno: 85% Montepulciano, 15% 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 ceppi per ettaro
Resa per ha: 70/80 q.li uva

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino tendente al granato, vivo e brillante. È un vino dalla ampia gamma aromatica con sentori di frutti di bosco ed amarene, dal corpo pieno, elegante ed armonico.

Abbinamenti: primi piatti importanti, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16 - 18°C.

PROCESSO

Vendemmia: seconda 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: 18 mesi barrique + 6 mesi in bottiglia.

GENERAL INFO

Appellation: Molise Rosso PDO (Protected Designation of Origin)
Name: Macchianera
Grape Variety: 85% Montepulciano, 15% Tintilia
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 plants per hectare
Yield per hectare: 700/800 kilos of grapes

Description: Ruby red color with bright, vivid reflections of garnet-red. Wide range of aromas including berries and sour black cherry. Full-bodied, elegant and harmonious.

Pairing: Flavorful pasta dishes, grilled meats, wild game, aged cheeses.

Best served at: 16-18° C.

PROCESS

Harvest: second 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: 18 months in oak barrels + 6 months in bottle.

COLLEQUINTO

INFO PRINCIPALI

Denominazione: DOP Tintilia del Molise rosato
Nome: Collequinto
Vitigno: 100% Tintilia
Alcool: 12,5%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 ceppi per ettaro
Resa per ha: 35/40 q.li uva

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 arrostito 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.

GENERAL INFO

Appellation: Molise Tintilia Rosè PDO (Protected Designation of Origin)
Name: Collequinto
Grape Variety: 100% Tintilia grapes
Alcohol percentage: 12.5% 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 plants per hectare
Yield per hectare: 350/400 kilos of grapes

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

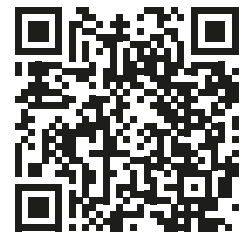
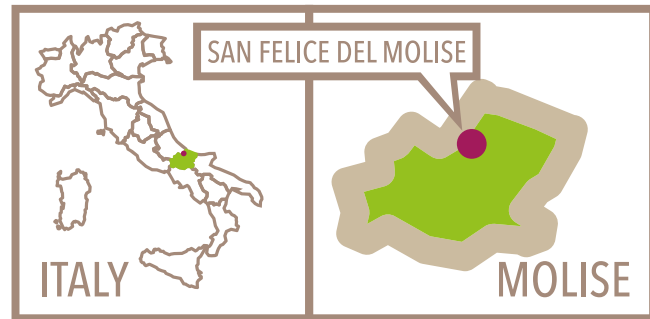
Pairing: Cold cuts, pasta with fish, meat and tomatoes, grilled fish, fish soups.

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.





CLAUDIO CIPRESSI
Azienda Biologica

CONTRADA MONTAGNA 5/B
86030 SAN FELICE DEL MOLISE (CB) | ITALY
Tel: +39 335 1244859
info@claudiocipressi.it