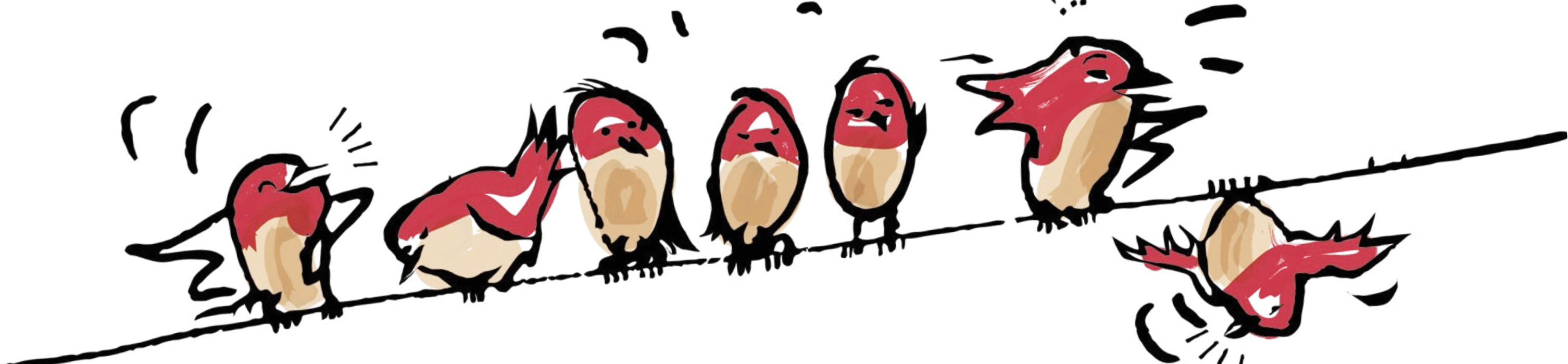


SETTEVIGNE





SETTEVIGNE TINTILIA

INFO PRINCIPALI

Denominazione: DOP Tintilia del Molise
Nome: Settevigne Tintilia
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: 3,500/4,000 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.

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.

SETTEVIGNE MOLISE ROSSO

INFO PRINCIPALI

Denominazione: Molise Rosso DOP
Nome: Settevigne Molise Rosso
Vitigno: 100% Montepulciano
Alcool: 13,5%vol. (Il valore può variare con l'annata)
Zona di Produzione: San Felice del Molise (CB)
Altitudine: 450m s.l.m.
Sistema di allevamento: cordone speronato
Densità: 3.000 ceppi per ettaro
Resa per ha: 70/80 q.li uva

Caratteristiche organolettiche: di colore rosso rubino intenso, dal gusto ampio, morbido e strutturato

Abbinamenti: ottimo con i primi piatti importanti, antipasti, arrosti e formaggi.

Temperatura di servizio: 16 - 18°C.

PROCESSO

Vendemmia: seconda metà di ottobre.
Raccolta: manuale in cassetta.
Vinificazione: dopo una breve macerazione del mosto a contatto con le bucce per almeno 12 giorni. La fermentazione termina in acciaio senza mai superare i 25/28° C.
Maturazione: in seguito subisce una fase di affinamento 24 mesi circa in acciaio.

GENERAL INFO

Appellation: Molise Red PDO (Protected Designation of Origin)
Name: Settevigne Molise Rosso
Grape Variety: 100% Montepulciano
Alcohol percentage: 13.5% vol. (This value can change with vintage)
Area of Production: San Felice del Molise
Altitude: 450 meters above sea level
Growth method: spurred cordon
Density: 3,000 plants per hectare
Yield per hectare: 7,000/8,000 kilos of grapes

Description: intense ruby red color, wide-ranging flavor, smooth and structured.

Food matching: flavorful pasta dishes, appetizers, grilled meats and 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: brief maceration of the must with the skins for at least 12 days, fermentation in stainless-steel vats never exceeding 25/28° C.
Ageing: 24 months in stainless-steel vats.



BIOLOGICO/ORGANIC



SETTEVIGNE FALANGHINA

INFO PRINCIPALI

Denominazione: IGP Terre degli Osci
Nome: Settevigne Falanghina
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 ceppi per ettaro
Resa per ha: 70 q.li uva

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: Settevigne Falanghina
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 plants per hectare
Yield per hectare: 7,000 kilos of grapes

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.

