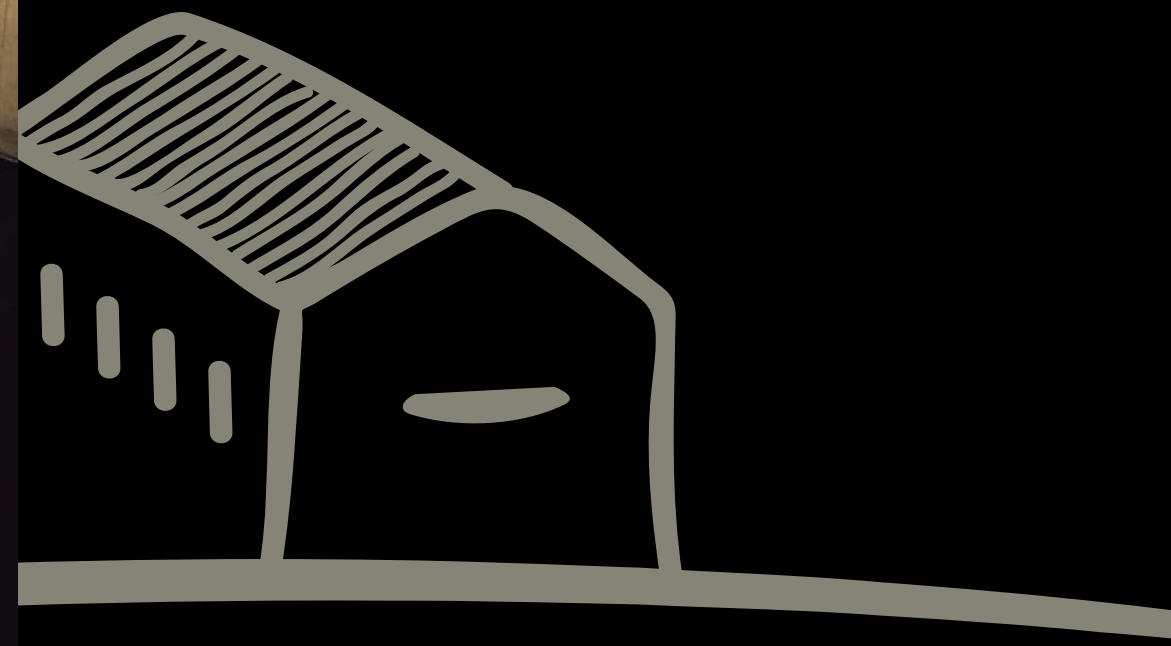




LINEA VINI  
CLAUDIO CIPRESSI

*Claudio Cipressi wines line*





## 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:** 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 oak + 6 months in bottle.

## MACCHIAROSSA

### INFO PRINCIPALI

**Denominazione:** DOP Tintilia del Molise  
**Nome:** Macchiarossa  
**Vitigno:** 100% Tintilia  
**Alcool:** 15%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:** 15% 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.





## 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:** 7,000/8,000 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.

**Food matching:** 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.

## DECIMO

### INFO PRINCIPALI

**Denominazione:** Molise Rosso DOP  
**Nome:** Decimo  
**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, arrostiti 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:** Decimo  
**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.





## COLLEQUINTO

### INFO PRINCIPALI

**Denominazione:** DOP Tintilia del Molise rosato  
**Nome:** Collequinto  
**Vitigno:** 100% 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:** 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 arrosto 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.  
**Maturazione:** in acciaio.

### GENERAL INFO

**Appellation:** Molise Tintilia Rosè PDO (Protected Designation of Origin)  
**Name:** Collequinto  
**Grape Variety:** 100% Tintilia grapes  
**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:** 3,500/4,000 kilos of grapes

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

**Food matching:** 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.  
**Ageing:** in stainless steel vats.

## VOIRA

### INFO PRINCIPALI

**Denominazione:** IGP Terre degli Osci  
**Nome:** Voira  
**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:** Voira  
**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.



BIOLOGICO/ORGANIC



## LE SCOSTE

### INFO PRINCIPALI

**Denominazione:** DOP Molise Trebbiano  
**Nome:** Le Scoste  
**Vitigno:** 100% Trebbiano  
**Alcool:** 13,5%vol. (Il valore può variare con l'annata)  
**Zona di Produzione:** San Felice del Molise (CB)  
**Altitudine:** 470m 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 di ottobre.  
**Raccolta:** manuale in cassetta.  
**Vinificazione:** pressatura soffice, decantazione ad una temperatura di 10°C per almeno diciotto ore. Il mosto pulito fermenta successivamente ad una temperatura di 16°C per almeno 10-15 giorni. In alcune annate particolari adottiamo la macerazione con le bucce in tini di legno.  
**Maturazione:** in acciaio.

### GENERAL INFO

**Appellation:** Molise Trebbiano PDO (Protected Designation of Origin)  
**Name:** Le Scoste  
**Grape Variety:** 100% Trebbiano  
**Alcohol percentage:** 13,5% vol. (This value can change with vintage)  
**Area of Production:** San Felice del Molise  
**Altitude:** 470 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:** first half of October.  
**Harvest Method:** grapes are picked by hand and put into crates.  
**Wine-making process:** lightly pressed, decanted for at least 18 hours at 10°C. The clean must then ferments at 16°C for at least 10-15 days. In some special years we use maceration with the grape skins in wooden vats.  
**Ageing:** in stainless steel vats.

