

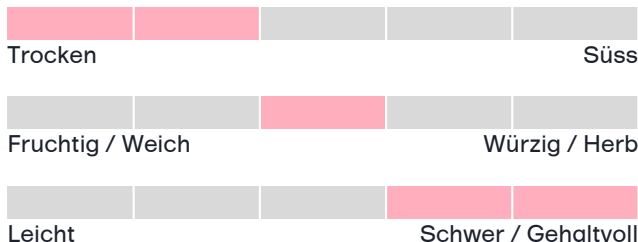


TINTILIA 66 MOLISE DOP CLAUDIO CIPRESSI



Molise DOC, Cipressi, Molise, Italien

Geschmack



Jahrgang

2012

Notizen

Leuchtendes Granatrot; Aromen von Sauerkirschen, Beeren, Balsamico und scharfen Gewürzen; Vollmundiger Körper mit anhaltendem Abgang. Die 66 ist die Nummer der Parzelle.

Begleitend zu

Passend zu Grilladen und gereiftem Käse.

Vinifikation

36 Mt. Ausbau im Holzfass, 6 Mt. Verfeinerung in der Flasche.

Traubensorten

100% Tintilia

Alkohol

14.5 %

Format

75 cl

Lagerbar

Min. 8 Jahr(e) ab 2022

Auszeichnungen /
Bewertungen

Concours Mondial de
Bruxelles Argento (2009)

2/3

CIPRESSI

In den Hügeln von Molise, an der Grenze zu den Abruzzen, auf einer Erhöhung von der man das Meer und die nahe gelegenen Inseln sieht, stehen die Weinberge der Familie Cipressi. In den dreissiger Jahren begann der Grossvater Antonio mit der Weinherstellung aus den Trauben Montepulciano, Trebbiano und Tintilia. Heute wird die Tradition in der dritten Generation weitergeführt. Höchste Aufmerksamkeit und Energie wird dem Anbau von Reben, der Anpflanzung neuer Weinberge sowie der stetigen Verbesserung der Qualität gewidmet. Im Laufe der Jahre engagierte sich der Vater Nicolino zunehmend für die Verwendung der autochthonen Rebsorte von Molise: die Tintilia. Mittlerweile ist die Familie Cipressi der grösste Produzent dieser seltenen Sorte, die nur 3% der regionalen Traubensorten deckt. Cipressi darf sehr wohl als Retter des Tintilia betrachtet werden.

<http://www.claudiocipressi.it>