MACCHIAROSSA



Tintilia Molise DOP, Cipressi, Molise, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2014
Notizen	Die Traubensorte Tintilia wächst ausschliesslich in der noch unbekannten Weinregion Molise, welche zwischen Abruzzen und Apulien liegt. Der Wein ist angenehm trocken, zeigt balsamische Noten mit frischen Sauerkirschen. Die Würze und schier endlose Länge im Abgang beweisen, dass der Verzicht auf den Holzfassausbau auch grossartige und langlebige Weine hervorbringen kann.
Begleitend zu	Ein Essensbegleiter, dezent gekühlt zu Fisch hervorragend.
Vinifikation	Mazeration der Trauben für mindestens 10-12 Tage, bei max 26 °C Ausbau: 36 Mt. im Stahltank
Traubensorten	100% Tintilia
Alkohol	14.5 %
Format	75 cl
Lagerbar	Min. 6 Jahr(e) ab 2021

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