



AZIENDA AGRICOLA
CIANFAGNA

SATOR

GRAN MAESTRO

TINTILIA DEL MOLISE DOC GRAN MAESTRO 2010

UVAGGIO: 100% Tintilia

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera, cordone speronato

TERRENO: Argilloso, calcareo

SUPERFICE VIGNETO: 3 Ha

POSIZIONE VIGNETO E MICROCLIMA: 500 m s.l.m., esposizione a sud, ottima ventilazione, bassa umidità buona escursione termica

DESCRIZIONE DEL VIGNETO E DEL GRAPPOLO:

la pianta è rustica e vigorosa, non è facilmente attaccata da agenti patogeni e muffe, gradisce gli sbalzi termici quindi predilige le colline interne, molto soleggiate di giorno e fresche di sera. Il grappolo è piccolo e spargolo, gli acini sono piccoli, la buccia è spessa e i vinaccioli sono numerosi in media 2 / 3 per chicco, per cui la resa è bassa. L'esposizione a sud, l'impianto a spalliera, il microclima collinare e la mano del produttore permettono alla pianta di esprimersi comunque al meglio. Inoltre l'attento lavoro fatto sulla vite per riequilibrare l'aspetto vegetativo e la selezione dei grappoli ancora verdi in modo da lasciare solo quelli meglio esposti e più vigorosi abbassano maggiormente la resa per ettaro.

TRATTAMENTI SUL VIGNETO: vengono eseguiti circa 6 trattamenti l'anno con solo zolfo e rame (pietre naturali); non avendo problemi di funghi e parassiti non vengono utilizzati trattamenti sistemici (che entrano nel sistema linfatico della pianta); non c'è irrigazione.

DENSITA' DI IMPIANTO: 4000 Ceppi/ Ha

RESA PER CEPPPO: da 1,0 a 2,0 Kg per pianta circa

RESA PER HA: in media la resa è 50 Q/Ha ma in annate particolari si raccolgono anche soli 35-40 Q/Ha

TECNICHE DI PRODUZIONE: Vendemmia manuale tardiva.

Pigiadirasatura delle uve e fermentazione tradizionale in rosso con macerazione delle bucce di 15 -20 giorni a temperatura controllata e rimontaggi giornalieri, segue la fermentazione malolattica. Ha un affinamento in acciaio di minimo 30 mesi per poi riposare in tonneau francesi per altri 6 mesi prima di essere imbottigliato.

FILTRAZIONI: Non si eseguono filtrazioni per non spogliare il vino e per non perdere le sue caratteristiche tipiche

COLORE: rosso intenso

PROFUMO: intenso persistente, complesso nei suoi sentori che si evolvono dalla frutta matura alla confettura, con leggere note speziate e tostate

GUSTO: pieno, avvolgente caratteristico, la nota alcolica importante è ben supportata dalla presente ed elegante componente tannica

GRADAZIONE ALCOLICA: 15% vol.

ESTRATTO SECCO: 39 g/l

INVECCHIAMENTO: 7 - 10 anni

C.da Bosco Pampini, 3 - 86030 Acquaviva Collecroce (CB) - Tel. e Fax (+39) 0875.970253
mobile: +39 333 2776776 - www.cianfagna.com - agricola@cianfagna.com

