



AZIENDA AGRICOLA  
CIANFAGNA



AZIENDA AGRICOLA  
CIANFAGNA

# Pietrafitta

**TINTILIA DEL MOLISE DOC**

**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 CEPPO:** 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, metà – fine ottobre. Pigiadiraspatura delle uve e fermentazione tradizionale in rosso con macerazione delle bucce di 12 -15 giorni a temperatura controllata e rimontaggi giornalieri. Si preleva il vino dalle sole bucce con una pigiatura soffice, quindi segue la fermentazione malolattica spontanea. Matura in cisterne di acciaio per 30/36 mesi, segue affinamento in bottiglia per minimo 6 mesi.

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

**COLORE:** rosso rubino intenso

**PROFUMO:** intenso, sentori di frutta a bacca rossa, e evidenti spezie

**GUSTO:** pieno, la nota alcolica è avvolgente e supportata dall'evidente componente tannica e da una bella acidità che lascia in bocca una piacevole sensazione di freschezza

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14,5% vol.

**ESTRATTO SECCO:** 35 g/l

**INVECCHIAMENTO:** 5 – 8 anni

