



## SCHEDA TECNICA E ORGANOLETTICA

UVA	Tintilia
ZONA DI PRODUZIONE	San Martino in Pensilis
ALTITUDINE DEI VIGNETI	300 metri s.l.m.
TIPOLOGIA TERRENI	ben strutturati e ricchi di scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	cordone speronato e guyot
DENSITÀ DEI CEPPI	4.000 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER CEPPO	1,5 kg
RESA DI UVA IN VINO	60%
EPOCA DI VENDEMMIA	seconda metà di Settembre
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	25 °C
SISTEMA DI VINIFICAZIONE	macerazione di minimo 15 giorni sulle bucce in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata con frequenti rimontaggi e délestages. Pressatura soffice.
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	interamente svolta
PERIODO DI MATURAZIONE E AFFINAMENTO	18 mesi in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata; seguono alcuni mesi di affinamento in bottiglia
GRADAZIONE ALCOLICA	14% Vol.

**Rutilia** si presenta di colore rosso rubino vivo e con l'affinamento in bottiglia acquista lievi sfumature granate. Al naso rivela caratteri fruttati integrati da piacevoli note speziate. Al gusto si presenta pieno ed equilibrato, con una sensazione tannica sottile che lascia spazio a un gradevole retrogusto di marasca.

TIPO DI BICCHIERE CONSIGLIATO	bicchiere di cristallo molto ampio	
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18 - 20 °C	
ABBINAMENTO	primi piatti importanti, formaggi stagionati, arrostiti e spezzatini di carni rosse; piatti tipici della cucina molisana	
CONFEZIONE	bottiglia bordolese tipo storica in scatole di cartone da 6 bottiglie	

## CANTINE SALVATORE

Azienda Agricola Salvatore Pasquale  
 Contrada Vigne snc - 86049 Ururi (CB) - Italia - tel/fax + 39 0874 830656  
[www.cantinesalvatore.it](http://www.cantinesalvatore.it) - [info@cantinesalvatore.it](mailto:info@cantinesalvatore.it)