



Agricolavinica

(2007)

Sottrarre e non aggiungere: questa la filosofia aziendale, con rispetto della vigna grazie a pratiche enologiche poco interventiste, niente prodotti coadiuvanti e enzimatici, nessuna scorciatoia; il tempo e la pazienza fanno il resto. A fare da palcoscenico è un territorio di alta collina nell'agro di Ripalimosani, con vigneti che sfidano il freddo a 700 metri di quota: Lame del Sorbo, Morgia La festa, Altre Terre; da questi appezzamenti nascono i vini artigianali tra i quali brilla la stella de La Nuvola di Piè, passito di grande concentrazione e persistenza.

Contrada Costa Bianca, 4 - 86025 Ripalimosani (CB)
T. 0874 1866935 | M. info@vinica.it
www.agricolavinica.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 26 | **Bottiglie:** 40.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Rodolfo Gianserra
Cond. enologica: Rodolfo Gianserra
Cond. agronomica: Alfredo Cocchiarella
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



LA NUVOLO DI PIÈ 2020

Bianco Igt Passito - Moscato bianco 70%, Riesling renano 30%
Alc. 14% | € 23 (0,5l) | Bt. 1.895 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
Ambra sfavillante. Ampio bouquet giocato su note di curcuma, albicocca disidratata, timo e erbe aromatiche. Chiusura balsamica che ricorda la liquirizia. Il sorso è ricco, materico, con quota zuccherina ben bilanciata dall'apporto salino e acido. Il lungo finale si congeda con ricordi di frutta disidratata. Blu di pecora.



TINTILIA DEL MOLISE LAME DEL SORBO 2020

Rosso Doc - Tintilia 100%
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 3.214 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 36 mesi
Maialino in agrodolce.



RIESLING LAME DEL SORBO 2020

Bianco Igt - Riesling 100%
Alc. 11% | € 17 | Bt. 5.282 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Plateau royal di crudité.



**TINTILIA DEL MOLISE
LAME DEL SORBO**
2013 | 2015 | 2017



TINTILIA DEL MOLISE BEAT
2019



Borgo di Colloredo

(1994)

I fratelli Di Giulio propongono costantemente competitive batterie di etichette, molto interessanti e di ottima fattura. Tutti i vini sono grandi espressioni del territorio e frutto di maestria sia in cantina che in vigna. Quest'anno svetta il Biferno Rosso Gironia Riserva che, nonostante l'annata calda e i sette anni trascorsi dall'imbotigliamento, riesce a conservare grande freschezza e beva agile, a dispetto della notevole struttura; un vino sontuoso ed emozionante. Merita una visita anche la bellissima Masseria Le Piane, dove trovare momenti di relax tra il verde e il mare.

Via Colloredo, 15 - 86042 Campomarino (CB)
T. 0875 57453 | M. info@borgodicolloredo.com
www.borgodicolloredo.com

Viticultura: Ecosostenibile
Ettari: 80 | **Bottiglie:** 150.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Di Giulio
Cond. enologica: Enrico Di Giulio
Cond. agronomica: Pasquale Di Giulio
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



BIFERNO ROSSO GIRONIA RISERVA 2015

Rosso Doc - Montepulciano 80%, Aglianico 20%
Alc. 13,5% | € 21 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Fitto rosso rubino; si innalzano al naso variegati profumi di gelso nero, cannella e note di radici, rabarbaro e china. Succoso e denso il sorso, calibra perfettamente ricchezza estrattiva e freschezza, con un tannino modellato che accompagna l'elegante e interminabile beva. Chiude su note di spezie e frutta scura. Filetto di cervo ai mirtilli.



BIFERNO BIANCO GIRONIA 2021

Bianco Doc - Trebbiano 70%, Garganega 20%, Malvasia bianca 10%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 20.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 4 mesi
Spiedo di seppioline ai ferri.



MOLISE FALANGHINA CAMPO DI MARE 2021

Bianco Doc - Falanghina 100%
Alc. 13% | € 9 | Bt. 20.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 5 mesi
Sformato di patate e prosciutto cotto.



BIFERNO ROSATO GIRONIA 2021

Rosato Doc - Montepulciano 85%, Aglianico 15%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Insalata di pollo e verdure.



MOLISE ROSSO CAMPO IN MARE 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 30.000 | Mat. Acciaio 24 mesi
Tagliata al pepe verde.



TINTILIA DEL MOLISE 2017

Rosso Doc - Tintilia 100%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 5.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 36 mesi e Legno 6 mesi
Brasato di manzo al vino rosso.



BIFERNO ROSATO GIRONIA
2018 | 2019 | 2020



**BIFERNO ROSSO GIRONIA
RISERVA**
2009 | 2011 | 2013



Campi Valerio (2004)

Da tempo saldamente ai vertici dell'enologia regionale, la Campi Valerio sfoggia una batteria di vini di tutto rispetto, capeggiata dal Pentro 2014, figlio di un'annata difficile che, come i cavalli di razza, esce alla distanza e raggiunge di slancio l'eccellenza. Il terroir unico riesce a fissare eleganza e dinamicità nel montepulciano e grande profondità nella tintilia. Lodevoli le due espressioni di quest'ultima, Opalia e La Lana, entrambe di grande piacevolezza. In cantina si sperimenta sempre, attendiamo con piacere le novità future.

Località Selvotta - 86075 Monteroduni (IS)
T. 0865 493043 | M. info@valeriovini.it
www.campi-valerio.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 14 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Antonio Valerio
Cond. enologica: Vincenzo Mercurio
Cond. agronomica: Vincenzo Mercurio
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI

TTTT

PENTRO 2014

Rosso Doc - Montepulciano 75%, Tintilia 25%
Alc. 14% | € 150 | Bt. 1.200 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
Colore rosso rubino vivace. Generoso l'olfatto: si destreggia tra note di mora di rovo e gelso nero, contornati da spezie scure, bacche di ginepro, pepe nero e accenni di china e rabarbaro. La beva è potente, ritmata da tannino levigato e freschezza appagante. Riemergono spezie di grande stoffa nel lungo e salino finale. Piccione ai porcini e tartufo nero.

TTTT

TINTILIA DEL MOLISE LA LANA 2019

Rosso Doc - Tintilia 100%
Alc. 14% | € 45 | Bt. 600 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 12 mesi
Manzo brasato con funghi.

TTTT

TINTILIA DEL MOLISE OPALIA 2019

Rosso Doc - Tintilia 100%
Alc. 13% | € 19 | Bt. 15.000 | Ferm. Legno
Bocconcini di cinghiale con salsa di prugne.

TTTT

ROSSO DEL MOLISE CALIDIO 2019

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13% | € 12 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Agnello al forno con rosmarino.

TTTT

ROSSO DEL MOLISE SANNAZZARO 2019

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 15.000 | Mat. Legno 12 mesi
Filetto di maiale lardellato.

TTTT

FALANGHINA DEL MOLISE FANNIA 2021

Bianco Doc - Falanghina 100%
Alc. 14% | € 12 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Carpaccio di crostacei su mela verde.

TTTT

PENTRO
2013 | 2015

TTTT

TINTILIA DEL MOLISE LA LANA
2018



Cantine Catabbo (2004)

Nata nel 2004 grazie alla caparbieta e all'intuito di Vincenzo Catabbo, ex commerciante all'ingrosso di cereali, che acquistò dei terreni in contrada Petriera a San Martino in Pensilis. Dai vari appezzamenti di Colle Cervino, Colle del Limone e Colle dei Frutti, Tenuta al Convento e Tenuta al Calvario prendono vita i gioielli aziendali, tra i quali brilla per struttura e complessità, in questa edizione, la Tintilia Colle Cervino. Grande attenzione alla sperimentazione, con vinificazioni in anfora, che regaleranno in futuro grandi soddisfazioni.

Contrada Petriera - 86046 San Martino in Pensilis (CB)
T. 0875 604945 | M. info@catabbo.it
www.catabbo.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 40 | **Bottiglie:** 120.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Catabbo
Cond. enologica: Emiliano Falsini
Cond. agronomica: Pasquale Catabbo
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI

TTTT

TINTILIA DEL MOLISE COLLE CERVINO 2019

Rosso Doc - Tintilia 100%
Alc. 14,5% | € 18 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Colore rosso rubino di media intensità. L'olfatto offre ottima florealità, accenni di frutta matura e intense note di spezie scure. In bocca è lineare, fresco e reattivo. Dalla beva schietta e mai invadente, chiude con un finale di bella complessità pepata. Spezzatino di manzo.

TTTT

FALANGHINA DEL MOLISE COLLE DEL LIMONE 2021

Bianco Dop - Falanghina 100%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Risotto alle ortiche.

TTTT

TINTILIA DEL MOLISE IN ANFORA 2021

Rosso Doc - Tintilia 100%
Alc. 14,5% | € 24 | Bt. 1.500 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 8 mesi
Gulasch di manzo alla paprica dolce.

TTTT

TINTILIA DEL MOLISE S 2019

Rosso Doc - Tintilia 100%
Alc. 14,5% | € 22 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi
Entrecôte alla griglia con scaglie di formaggio.

TTTT

FALANGHINA DEL MOLISE IN ANFORA 2021

Bianco Doc - Falanghina 100%
Alc. 13% | € 22 | Bt. 1.500 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 8 mesi
Risotto ai finferli.

TTTT

TINTILIA DEL MOLISE S
2016 | 2017 | 2018

TTTT

TINTILIA DEL MOLISE COLLE CERVINO
2015 | 2016 | 2018



Cianfagna

(1999)

Vincenzo Cianfagna inizia la sua avventura nel 1999, anche se la famiglia coltiva le terre della tenuta dal 1860. L'areale di Acquaviva Colle Croce gode di un microclima particolarmente favorevole, con terreni argilloso-calcarei che riescono a donare struttura e freschezza, anche grazie alle importanti escursioni termiche. In vigna come in cantina si lavora con metodologie tradizionali. Quest'anno si distingue il Rosator, dai toni raffinati, salino e profondo. Tutti i rossi manifestano una grande adesione alle caratteristiche territoriali.

Contrada Bosco Pampini, 3 - 86030 Acquaviva Collecroce (CB)
T. 333 2776776 | M. agricola@cianfagna.com
www.cianfagna.com

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 5 | **Bottiglie:** 20.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Cianfagna
Cond. enologica: Leonardo Seghetti
Cond. agronomica: Vincenzo Cianfagna
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



TINTILIA DEL MOLISE ROSATO ROSATOR 2021

Rosato Doc - Tintilia 100%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 1.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Elegante rosa cerasuolo vivido. Le offerte odorose spaziano con finezza da un fruttato di amarena e ciliegia in gelatina a note iodate. Al palato c'è tensione e ottima sapidità a controbilanciare l'apporto estrattivo e alcolico. Chiude lungo su ricordi di frutti rossi. Terrina di coniglio.



TINTILIA DEL MOLISE SATOR 2017

Rosso Doc - Tintilia 100%
Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi
Filetto al pepe verde.



AGLIANICO DEL MOLISE MILITUM CHRISTI RISERVA 2013

Rosso Doc - Aglianico 100%
Alc. 14% | € 26 | Bt. 0 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 36 mesi e Legno 10 mesi
Cinghiale arrosto con castagne.



MALVASIA DEL MOLISE TEMPLO 2021

Bianco Doc - Malvasia 85%, Trebbiano 15%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 1.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Vellutata di cecchi con gamberi croccanti.



Claudio Cipressi

(2003)

Claudio Cipressi è tra i grandi e dinamici personaggi che hanno contribuito fortemente alla riscoperta del nobile vitigno autoctono molisano, la tintilia. Siamo a San Felice del Molise, luogo carico di storia e privilegiato per la viticoltura, grazie alle ottime esposizioni e ai terreni complessi. Quest'anno, nonostante l'assenza della Tintilia del Molise 66, ancora in affinamento, e la Tintilia del Molise Macchiarossa, caposaldo della tipologia, è il Settevigine, espressione di falanghina elegante e sapida, a meritare il gradino più alto.

Contrada Montagna, 11/B - 86030 San Felice del Molise (CB)
T. 0874 874535 | M. info@claudiocipressi.it
www.viniclaudiocipressi.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 18 | **Bottiglie:** 50.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Nicole e Valeria Cipressi
Cond. enologica: Vincenzo Mercurio, Luca Vecchio
Cond. agronomica: Claudio Cipressi
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



FALANGHINA SETTEVIGINE 2021

Bianco Igp - Falanghina 100%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Giallo paglierino lucente. Olfatto intriso di bergamotto, timo e ricordi di ginestra. Al gusto ha mordente freschezza agrumata, contornata da sensazioni di anice ed erbe aromatiche, che contribuiscono a rendere snella la beva. Ottimo allungo fruttato. Insalata di polpo, patate e olive.



TINTILIA DEL MOLISE SETTEVIGINE 2016

Rosso Dop - Tintilia 100%
Alc. 14% | € 22 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 36 mesi
Guanciale di vitello alle erbe aromatiche.



TINTILIA DEL MOLISE ROSATO COLLEQUINTO 2021

Rosato Dop - Tintilia 100%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Coniglio al forno con patate.



TREBBIANO DEL MOLISE LE SCOSTE 2021

Bianco Doc - Trebbiano 100%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Scampi alla griglia.



TINTILIA DEL MOLISE ROSATO ROSATOR
2018 | 2019 | 2020



TINTILIA DEL MOLISE SATOR
2013 | 2015 | 2016



TINTILIA DEL MOLISE TINTILIA 66
2015



TINTILIA DEL MOLISE MACCHIAROSSA
2015 | 2016 | 2017



Colle Sereno (1975)

Da Petrella Tifernina, paesino oggi famoso grazie alle citazioni in alcuni recenti film, prende vita Colle Sereno, azienda storica del palcoscenico enologico molisano. Guidata dalla mano sicura di Anna Mogavero, sfoggia un importante numero di etichette di qualità media elevata, diversificando la proposta aziendale, che spazia dai classici vitigni del territorio fino agli internazionali. In cantina può contare sull'aiuto del bravo e giovane enologo Mauro Confalonieri, che passo dopo passo sta alzando l'asticella della qualità.

Contrada Colle Sereno - 86024 Petrella Tifernina (CB)
T. 0874 747285 | M. export@collesereno.com
www.collesereno.com

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 75 | **Bottiglie:** 90.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Anna Mogavero
Cond. enologica: Mauro Confalonieri
Cond. agronomica: Nestore Mogavero
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



TINTILIA DEL MOLISE 2018

Rosso Doc - Tintilia 100%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi
Carminio profondo e cupo. Sciorina composti profumi di arancia sanguinella uniti a sensazioni più pungenti di china, tabacco Kentucky e chiodi di garofano. La beva è sontuosa, dal tannino preciso che trova compagnia nella struttura; importante e dinamica la freschezza. Termina nobilmente. Stinco d'agnello al forno.



REDINOTTE 2019

Rosso Igp - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 12 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Reale di vitello alla senape antica.



TERRA DEGLI OSCI AGLIANICO CANTASTORIE 2018

Rosso Igp - Aglianico 100%
Alc. 14% | € 12 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Medaglioni di cervo con riduzione di cottura.



TERRA DEGLI OSCI ROSATO CODACORTA 2021

Rosato Igp - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Spiedo di seppioline ai ferri.



TERRA DEGLI OSCI ROSSO BENDANERA 2019

Rosso Igp - Cabernet sauvignon 70%, Merlot 30%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Carré di maiale alle prugne.



TINTILIA DEL MOLISE
2016



DICIOTTOPENNE
2019



Di Majò Norante (1968)

La storica cantina, capitanata da Alessio Di Majò Norante, è stata apripista della conoscenza dei vini molisani in tutto il mondo, grazie alla lungimiranza del papà Luigi. Attenti alla sostenibilità ambientale, propongono vini sempre all'altezza delle aspettative. Da qualche tempo sono stati fatti vari ammodernamenti strutturali in cantina, tra i quali una nuova sala degustazione. In questa edizione la Tintilia del Molise 2020 si distingue per eleganza e grandissimo equilibrio, conquistando l'eccellenza, ma anche il Don Luigi, pietra miliare dell'azienda, si attesta su alti livelli.

Contrada Ramitello, 4 - 86042 Campomarino (CB)
T. 0875 57208 | M. vini@dimajonorante.it
www.dimajonorante.com

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 140 | **Bottiglie:** 800.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Alessio Di Majò Norante
Cond. enologica: Riccardo Cotarella
Cond. agronomica: Alessio Di Majò Norante
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



TINTILIA DEL MOLISE 2020

Rosso Doc - Tintilia 100%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 3 mesi
Rosso rubino vivace. Fragranti riconoscimenti di pepe nero, basilico e buccia d'arancia, poi cenni balsamici, seguiti da ricordi di cannella e cardamomo. All'assaggio rivela disarmante freschezza e una trama tannica ben calibrata, donando morbidezza ed equilibrio. Epilogo lungo con aromi speziati. Civet di capriolo ai funghi.



MOLISE ROSSO DON LUIGI RISERVA 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 38 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi
Fagiano arrosto.



FALANGHINA DEL MOLISE 2021

Bianco Doc - Falanghina 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Bocconcini di rana pescatrice in crosta di mandorle.



MOLISE ROSSO CONTADO 2018

Rosso Doc - Aglianico 100%
Alc. 14,5% | € 23 | Bt. 80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi
Scaloppa di vitello con asparagi trifolati.



MOLISE GRECO 2021

Bianco Doc - Greco 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Torta salata ai broccoli.



FLORALIA 2021

Rosato Igt - Aglianico 100%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Guazzetto di scampi.



MOLISE ROSSO DON LUIGI
RISERVA
2015 | 2016 | 2017



AGLIANICO DEL MOLISE
BIOORGANIC
2015 | 2016 | 2017



Angelo D'Uva (2001)

Enrica e Angelo sono una coppia affiatata e complementare: lei vulcanica e piena di idee, di poche ma precise e pesate parole lui. Insieme portano avanti sia la cantina che il bellissimo agriturismo che si affaccia sui vigneti, con il mare sullo sfondo. In cantina oltre ad Angelo c'è l'aiuto del bravo Donato Di Tommaso. Risultato? Una favoloso Lagena, espressione del vitigno tintilia succoso e intrigante, dalla bellissima tipicità, che mette d'accordo tutti i degustatori. Di ottima fattura il resto dei vini proposti, con un profilo elevato.

Contrada Monte Altino, 23/A - 86035 Larino (CB)
T. 0874 822320 | M. info@cantineduva.com
www.cantineduva.com

Viticultura: Biodinamica
Ettari: 36 | **Bottiglie:** 70.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Angelo D'Uva
Cond. enologica: Donato Di Tommaso
Cond. agronomica: Angelo D'Uva
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TINTILIA DEL MOLISE LAGENA 2020

Rosso Doc - Tintilia 100%
Alc. 14% | € 12 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Manto dai toni rubino. Il naso regala sensazioni di fiori, menta e pepe, in un insieme armonico e intrigante, con sbuffi balsamici e di oliva nera. La bocca è fasciante, la morbidezza estrattiva è evidenziata da tannini a grana fine che accompagnano il sorso verso un finale ritmato da salgemma e ribes rosso. Costata di manzetta con salsa allo zenzero.



ROSSO DEL MOLISE RICUPO 2019

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 12 | Bt. 6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
Abbacchio al forno con verdure grigliate.



FALANGHINA KERES 2021

Bianco Igt - Falanghina 100%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Carpaccio di crostacei su mela verde.



BIFERNO BIANCO KANTHAROS 2021

Bianco Doc - Trebbiano 80%, Malvasia 20%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Linguine con asparagi e calamaretti.



L'Arco Antico (2009)

Alessandro Melone guida con lungimiranza L'Arco Antico, piccola realtà circondata da uliveti secolari. Qui viti e ulivi dimorano in un paesaggio invidiabile fin dai tempi dei romani. Si pone grande attenzione alla biodiversità e al legame territoriale, come si evince dal logo aziendale, che unisce i quattro elementi che la contraddistinguono: l'arco, la vite, la terra e le radici. Dai nostri assaggi si distinguono il rosato Kyras, il cui nome deriva da ciliegia, colmo di fiori e frutta, e il Pentro Mino, dalla solida identità.

Via Ravicone, 11 - 86077 Pozzilli (IS)
T. 0865 925126 | M. info@larcoantico.it
www.aziendagricolalarcoantico.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 10 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Alessandro Melone
Cond. enologica: Maria Concetta Raimondo
Cond. agronomica: Mario Stasi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



KYRAZ 2021

Rosato - Montepulciano 100%
Alc. 12% | € 10 | Bt. 600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Vivace rosa tenue con un naso che evidenzia erbe aromatiche, alchermes e menta selvatica, seguiti da balsamicità di liquirizia. Al palato propone un'andatura vibrante, bella salinità e finale duraturo, con piacevole ricordo di pepe rosa e kumquat. PIZZA prosciutto e funghi.



PENTRO MINO 2016

Rosso Doc - Montepulciano 75%, Tintilia 25%
Alc. 14% | € 40 | Bt. 1.300 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 24 mesi
Stracotto d'asino.



GEMMA 2020

Rosso Igt - Tintilia 34%, Montepulciano 33%, Sangiovese 33%
Alc. 14% | € 10 | Bt. 1.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Maialino in agrodolce.



CABERNET SAUVIGNON GAVIO
2016 | 2017 | 2018



TINTILIA DEL MOLISE LAGENA
2017 | 2018 | 2019



**TINTILIA DEL MOLISE VINEA
BENEDICTINA**
2015 | 2019



GEMMA
2017



Cantine Salvatore (1998)

Pasquale Salvatore, uomo di poche parole ma di tanti fatti, guida la cantina da più di vent'anni, portando avanti gli insegnamenti tradizionali del papà Donato, senza rinnegare le moderne tecniche di cantina, volte alla massima pulizia. Negli anni ha avuto ragione, collezionando successi e riconoscimenti; dalle vigne di Ururi e San Martino in Pensilis nascono vini schietti e tipici. Assenti tra le batterie di degustazione i cavalli di razza Rutilia e Don Donà, ci si consola con il Rosato Ros is, nel quale la tintilia dona caratteri freschi ed eleganti.

Contrada Vigne - 86049 Ururi (CB)
T. 0874 830656 | M. info@cantinesalvatore.it
www.cantinesalvatore.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 20 | **Bottiglie:** 80.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Pasquale Salvatore
Cond. enologica: Carmine De Jure
Cond. agronomica: Pasquale Salvatore
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TINTILIA DEL MOLISE ROSATO ROS IS 2021

Rosato Doc - Tintilia 100%
Alc. 14% | € 16 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Lucente rosa cerasuolo. Apertura olfattiva con profumi di lillà, pennellate pepate e accenni fumé. Il sorso è appagante, sia per scorrevolezza che per la generosa parte fruttata, con una bellissima distensione su ricordi di mandarino e bacche di goji. Pizze con bufala e pomodorini.



FALANGHINA DEL MOLISE NYSIAS 2021

Bianco Doc - Falanghina 100%
Alc. 14% | € 16 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Terrina di coniglio.



AGLIANICO DEL MOLISE 2019

Rosso Doc - Aglianico 100%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
Carré di vitello alle erbe aromatiche.



SPUMANTE BRUT NYSIAS 2021

Bianco Metodo Martinotti - Falanghina 100%
Alc. 12% | € 16 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
2 mesi sui lieviti
Crostini con baccalà mantecato.



TL.A.MO. 2018

Rosso - Montepulciano 40%, Aglianico 30%, Tintilia 30%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 12 mesi
Ravioli al sugo di chianina e tartufo nero.



L'INDOVINO ROSSO 2019

Rosso Igt - Montepulciano 100%
Alc. 13% | € 9 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
Risotto ai porcini.



TINTILIA DEL MOLISE RUTILIA
2016 | 2017 | 2018



L'INDOVINO ROSSO
2015 | 2016 | 2018



Cantina San Zenone (1975)

La piccola cooperativa si difende a spada tratta: staff giovane e dinamico con il piglio del bravissimo Mauro Confalonieri a dettare tempi e soluzioni di cantina. Ogni anno i vini emergono per la pulizia e l'invidiabile rapporto tra il prezzo e l'espressività nel calice; quest'anno la media è altissima, attestandosi tra le migliori aziende regionali. Svettano i vini Pluris: il bianco da falanghina è magistrale nella gestione del legno, strizzando l'occhio a zone ben più note, mentre il gemello rosso, da montepulciano, è di razza e appare snellito e reso dinamico nella beva.

Contrada dei Pastini - 86036 Montenero di Bisaccia (CB)
T. 0875 96576 | M. info@cantinasanzenone.it
www.cantinasanzenone.it

Viticultura: Convenzionale e biologica
Ettari: 199 | **Bottiglie:** 200.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Mauro Confalonieri
Cond. agronomica: Mauro Confalonieri
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



FALANGHINA DEL MOLISE PLURIS 2021

Bianco Doc - Falanghina 100%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 1.200 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi
Illumina il calice di uno sfavillante giallo paglierino. Ampio e svettante al naso, sciorina note affumicate, di ginseng, anice stellato e una scia di cioccolato bianco e confetto. Si beve con leggiadria, senza sovrastrutture, con sferzante acidità; si distende lungo su agrumi canditi. Granseola al vapore su misticanza.



MOLISE ROSSO PLURIS RISERVA 2019

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 6 mesi
Capriolo con salsa di ribes rosso.



FALANGHINA CLIVIA 2021

Bianco Igt - Falanghina 100%
Alc. 13% | € 7 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Cappesante scottate allo zenzero.



MOLISE ROSSO CLIVIA 2019

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 7 | Bt. 11.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Risotto con le quaglie.



ROSATO CLIVIA 2021

Rosato Igt - Montepulciano 100%
Alc. 13% | € 7 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Zuppa di stoccafisso e patate.



TINTILIA DEL MOLISE 2019

Rosso Doc - Tintilia 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 7.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Pappardelle con sugo di lepre.



ROSATO CLIVIA
2018 | 2019 | 2020



IL VIANDANTE ROSSO BIOLOGICO
2016 | 2017 | 2019



Serra del Parco

(1980)

Novità in guida! Serra del Parco è un'azienda agricola situata sulle colline verdi e incontaminate di Palata. In questo scenario, negli anni Ottanta, l'azienda inizia a muovere i suoi primi passi grazie a Francesco Di Vito, che ha recentemente lasciato le redini ai figli Daniele e Floriana. Si continua, dunque, nel solco della tradizione. Sia la vite che le altre colture sono gestite in regime biologico, con l'aiuto in cantina di Maria Antonietta De Lisio. Le proposte nel calice sono valide e fanno presagire un futuro ricco di soddisfazioni.

Via Monsignor Belisario Balduino, 9 - 86035 Larino (CB)
T. 329 0211318 | M. contatti@serradelparco.it
www.serradelparco.com

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 3,1 | **Bottiglie:** 6.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Floriana e Daniele Di Vito
Cond. enologica: Maria Antonietta De Lisio
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TINTILIA DEL MOLISE 2021

Rosso Doc - Tintilia 100%
Alc. 12% | € 15 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Rubino acceso, giovanile nelle sfumature. L'olfatto regala un coacervo di frutti rossi piccoli e croccanti, viola macerata e fragolina di bosco. Spedita la beva, resa dinamica da sferzante freschezza e tannino ben gestito in estrazione. Ribes rosso e pepe accompagnano il salino epilogo. Carpaccio di chianina e insalata di porcini.



TINTILIA DEL MOLISE ROSATO 2021

Rosato Doc - Tintilia 100%
Alc. 12,5% | € 14 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Guazzetto di moscardini.



Tenimentigrieco

(2013)

Il patron Antonio Grieco ha vinto la sua sfida, portando l'azienda a ottimi livelli. Nata dalle ceneri della storica Masserie Flocco, dal 2013 si decise di investire sul territorio. Ampia e variegata l'offerta, che abbraccia vitigni tradizionali del territorio e non. In degustazione si distinguono il potente e profondo Triassi, la Tintilia 200 Metri che è sempre succosa e scorrevole e la linea Passo alle Tremiti, dedicata al grande Lucio Dalla. In cantiere nuovi progetti e ampio spazio alla sperimentazione.

Contrada Difensola - 86045 Portocannone (CB)
T. 0875 590032 | M. info@tenimentigrieco.it
www.tenimentigrieco.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 85 | **Bottiglie:** 700.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Antonio Grieco
Cond. enologica: Maria Concetta Raimondo
Cond. agronomica: Maria Concetta Raimondo
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TRIASI 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 55%, Merlot 35%, Aglianico 10%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 15 mesi
Tinge il bevante di rosso rubino impenetrabile. Al naso emana profumi di frutta matura scura come la mora e la prugna, segue floreale di viola mammola e accenni di cardamomo. Al sorso è fresco e gustoso, con un tannino di ottima fattura; chiude lungo e avvolgente su ritorni di frutti rossi. Guancia di vitello alle erbe aromatiche.



FALANGHINA DEL MOLISE PASSO ALLE TREMITI 2021

Bianco Doc - Falanghina 100%
Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Ovoli freschi crudi su letto di rucola.



ROSATO DEL MOLISE PASSO ALLE TREMITI 2021

Rosato Doc - Montepulciano 100%
Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Vellutata di zucca e porri.



TINTILIA DEL MOLISE 200 METRI 2021

Rosso Doc - Tintilia 100%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Ravioli di magro con funghi chiodini.



SAUVIGNON PASSO ALLE TREMITI 2021

Bianco Igt - Sauvignon 100%
Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Fiori di zucca ripieni di ricotta e acciughe.



TINTILIA DEL MOLISE 200 METRI
2018 | 2019 | 2020



ROSATO DEL MOLISE PASSO ALLE TREMITI
2018 | 2019 | 2020

Tenute Martarosa (2015)

Ancora una gran bella prestazione da parte dell'azienda dei fratelli Travaglini, che dal 2015 si impegnano infilando un crescendo di successi, puntando sempre all'estrema qualità sia in vigna, con rese bassissime, che in cantina, con massima attenzione ai processi di produzione. Tutti i vini godono di grande finezza ma soprattutto la Tintilia del Molise 2019 sfoggia caratteri leggiadri e sontuosi, meritandosi il massimo riconoscimento. Appena un soffio dietro c'è la Tintilia del Molise rosata, dalla grande espressività.

Via Madonna Grande, 11 - 86042 Campomarino (CB)
T. 0875 57156 | M. info@tenutemartarosa.com
www.tenutemartarosa.com

Viticultura: In conversione al biologico
Ettari: 21 | **Bottiglie:** 50.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Pierluigi Travaglini
Cond. enologica: Alessio Bandinelli
Cond. agronomica: Michele Travaglini
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TINTILIA DEL MOLISE 2019

Rosso Doc - Tintilia 100%
Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 12 mesi
Lucente cremisi. Elargisce eleganti profumi di fragoline e ribes rosso, bulbi di fiori e caramelle gelée alla fragola. Al palato la morbidezza è molto evidente, con tannini garbati che incorniciano un sorso preciso, che si dissolve lentamente lasciando ricordi di frutta e spezie. Filetto di manzo in crosta alle erbe.



TINTILIA DEL MOLISE ROSATO 2021

Rosato Doc - Tintilia 100%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Rombo al forno con patate e carciofi.



MOSCATO 2021

Bianco Igt - Moscato 100%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Filetti di scorfano con carciofi.

TINTILIA DEL MOLISE ROSATO
2019 | 2020

FIANO
2018 | 2019 | 2020

Terresacre (2004)

Terresacre è senza ombra di dubbio una delle realtà vitivinicole più attive e complete della regione; vanta una location stupenda che si affaccia sul mar Adriatico, un gioiello corredato da una bellissima struttura ricettiva e ristorativa. Il certosino lavoro in vigna è volto alla selezione di una perfetta gestione delle maturazioni e epoche di vendemmia, regalando vini di profilo sensoriale molto significativo, tutti da vitigni autoctoni. L'uva tintilia delle vigne più giovani ha donato un vino di estrema finezza, senza far rimpiangere le versioni maggiormente potenti.

Contrada Montebello - 86036 Montenero di Bisaccia (CB)
T. 0875 960191 | M. info@terresacre.net
www.terresacre.net

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 35 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Società Agricola Il Quadrifoglio
Cond. enologica: Goffredo Agostini
Cond. agronomica: Massimo Tarchi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TINTILIA DEL MOLISE VIGNE NUOVE 2021

Rosso Doc - Tintilia 100%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Pregevole il bel colore rosso rubino. Matrice odorosa elegantissima: pesca gialla, iris, pepe nero e noce moscata lasciano spazio a echi balsamici di liquirizia. La bocca gode di un sorso inebriante e performante, dal pregevole intermezzo di spezie e frutta rossa. Lunga e appagante la chiusura. Manzo brasato con olive e porri.



ROSSO DEL MOLISE NERAVITE 2020

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 9 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
Tonnarelli cacio e pepe.



ROSSO DEL MOLISE RISPETTO EXPERIENTIA MANET 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi
Capriolo ai porcini.



FALANGHINA DEL MOLISE 2021

Bianco Doc - Falanghina 100%
Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio
Guazzetto di fasolari.



ROSAVITE 2021

Rosato Igt - Montepulciano 100%
Alc. 12,5% | € 9 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio
Piovra arrostita.

FALANGHINA DEL MOLISE ORAVERA
2018 | 2019 | 2020

TINTILIA DEL MOLISE
2018 | 2019 | 2020