

AGRICOLAVINICA

L'approccio alla degustazione dei vini di Vinica necessita di predisposizione a scenari sensoriali diversi dal solito. Il panorama operativo, in cantina, spazia dalle fermentazioni spontanee alle lunghe macerazioni sulle bucce e alle altrettanto lunghe soste sui lieviti. È così che si incontra un Riesling Lame del Sorbo 2019, sfumato verso tonalità orange, con profumi di canditura, di buona sapidità e freschezza, e la Tintilia Lame del Sorbo 2017, dalle connotazioni aromatiche concentrate e persistenti, che suscita un interesse e invito alla scoperta.

INDIRIZZO Contrada Costa Bianca

4 - 86025 Ripalimosani (CB)

TELEFONO 0874 1866935

MAIL info@vinica.it

WEB www.agricolavinica.it

ANNO FONDAZIONE 2007

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 26 **BOTTIGLIE** 40.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Rodolfo Gianserra

CONDUZIONE ENOLOGICA

Rodolfo Gianserra

CONDUZIONE AGRONOMICA

Alfredo Cocchiarella

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

BORGIO DI COLLOREDO

Silvio Di Giulio, abruzzese, comprese subito che erano molisane le terre che cercava per nutrire il sogno di coltivare i propri vigneti. Apprezziamo sempre il magnifico lavoro che svolgono personalmente i due figlioli, operando secondo il criterio della difesa integrata e dell'eeco-sostenibilità. Quest'anno le performance più interessanti sono appannaggio dei bianchi, ne è esempio il Greco 2020 dalla fragranza agrumata e il Gironia Biferno Rosato 2020, che inonda di freschezza naso e bocca, scelto a pieno merito dalla freccia di Cupido.

INDIRIZZO Via Colloredo, 15

86042 Campomarino (CB)

TELEFONO 0875 57453

MAIL info@borgodicolloreto.com

WEB www.borgodicolloreto.com

ANNO FONDAZIONE 1994

VITICOLTURA Ecosostenibile

ETTARI 80 **BOTTIGLIE** 150.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Famiglia Di Giulio

CONDUZIONE ENOLOGICA

Enrico Di Giulio

CONDUZIONE AGRONOMICA

Pasquale Di Giulio

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

††† TINTILIA DEL MOLISE LAME DEL SORBO 2017

Rosso Doc - Tintilia 100% | Alc.13% | €15 | Bt.7.500 | Ferm. Acciaio

Mat. Acciaio 36 mesi

Veste rubino. Naso timido, poi ecco i piccoli frutti rossi e una brezza mentolata, semi di anice, un floreale di liliacee e una stilla resinosa di conifera. Al gusto persiste la marcata impronta sapida, affiancata dal ritorno balsamico in retrogusto, assieme al piacevole aggancio tannico. Risotto al tartufo.

††† TINTILIA DEL MOLISE BEAT 2019

Rosso Doc - Tintilia 100% | Alc.12% | €14 | Bt.7.100

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

†† RIESLING LAME DEL SORBO 2019

Bianco Igt - Riesling 100% | Alc.11% | €17 | Bt.4.142

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Risotti di pesce

†† ALTRE TERRE 2019

Bianco Igt - Trebbiano 90%, Garganega 10% | Alc.11% | €17

Bt.5.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

†††† ➔ BIFERNO ROSATO GIRONIA 2020

Rosato Doc - Montepulciano 85%, Aglianico 15% | Alc.13%

€16 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Prezioso drappeggio dalla tonalità rosa tenue. Nel raccontarsi parte dalla sinuosità del succo di melagrana, poi granatina, lamponi, panna cotta alle fragole, violette e gocce d'acqua di rose. Al palato emergono calore e morbidezza, e un piacevole equilibrio acido sapido. Polipetti affogati.

†† GRECO 2020

Bianco Igt - Greco 100% | Alc.13% | €14

Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Risotti di pesce

†† BIFERNO BIANCO GIRONIA 2020

Bianco Doc - Trebbiano 70%, Garganega 20%, Malvasia bianca 10%

Alc.13% | €16 | Bt.15.000 | Ferm. Legno e Acciaio

Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 4 mesi

ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

†† MOLISE FALANGHINA CAMPO IN MARE 2020

Bianco Doc - Falanghina 100% | Alc.13% | €10 | Bt.15.000

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

†† BIFERNO ROSSO GIRONIA RISERVA 2013

Rosso Doc - Montepulciano 80%, Aglianico 20% | Alc.13,5%

€22 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

†† MOLISE ROSSO CAMPO IN MARE 2017

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €12

Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

CAMPI VALERIO

Uomo dal piglio imprenditoriale a tuttotondo. Dai filari al tessile e ritorno. Ma gli occhi scintillano solo per i suoi vini. Ultima creatura La Lana 2018, una tintilia che svolge tutti i processi in anfora, malolattica e affinamento compresi. Con il Metodo Classico Lare, annata 2010, Antonio Valerio ha sfidato il tempo con le lunghe soste sur lie e l'affinamento in bottiglia. E il tempo gli ha dato ampiamente ragione anche per il Pentro 2013. Montepulciano 75%, tintilia 25%, l'annata giusta, le mani sapienti, la produzione limitatissima ed eccolo inflare l'alloro del Tastevin 2022.

INDIRIZZO Località Selvotta
86075 Monteroduni (IS)
TELEFONO 0865 493043
MAIL info@valeriovini.it
WEB www.campi-valerio.it
ANNO FONDAZIONE 2004
VITICOLTURA Convenzionale
ed ecosostenibile

ETTARI 14 **BOTTIGLIE** 100.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Antonio Valerio
CONDUZIONE ENOLOGICA
Vincenzo Mercurio
CONDUZIONE AGRONOMICA
Vincenzo Mercurio
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CANTINE CATABBO

Prosegue l'attività della famiglia Catabbo. Grazie all'intuito di Vincenzo affiancato al dinamismo e alle idee innovative dei giovani di casa, si conferma la qualità della loro produzione. In evidenza la Tintilia S 2018, vino di punta della Cantina, di pregevole spessore ed eleganza, che raggiunge il traguardo delle quattro viti. Interessante il Noviss Rosé, ottenuto con Metodo Martinotti, che si esprime con piacevole freschezza. Per il Metodo Ancestrale rosato da tintilia, al quale si affianca il recentissimo bianco da falanghina, non ci resta che attendere il prossimo anno.

INDIRIZZO Contrada Petriera
86046 San Martino
in Pensilis (CB)
TELEFONO 0875 604945
MAIL info@catabbo.it
WEB www.catabbo.it
ANNO FONDAZIONE 2004
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 40 **BOTTIGLIE** 120.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Catabbo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Emiliano Falsini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Pasquale Catabbo
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (95) I PENTRO 2013

Rosso Doc - Montepulciano 75%, Tintilia 25% | Alc.14,5%
€610 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rubino delicato, di ammirabile vivacità. Olfatto ampio e generoso. Esordio di prugne, fichi neri, cotognata, arancia candita, infuso di ibisco e tè nero, infine chiodi di garofano e noce moscata. Sorso equilibrato, imperniato su morbidezza e tannini di carattere che portano a un grazioso epilogo. Cosciotto di agnello farcito con castagne.

++++ TINTILIA DEL MOLISE LA LANA 2018

Rosso Doc - Tintilia 100% | Alc.14% | €45 | Bt.600 | Ferm. Terracotta
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ LARE 2010

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 80%, Falanghina 20%
Alc.12% | €35 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | 120 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++ MOLISE ROSSO ASTROROSSO 2018

Rosso Doc - Montepulciano 85%, Tintilia 15% | Alc.13,5% | €20
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++ FALANGHINA DEL MOLISE FANNIA 2020

Bianco Doc - Falanghina 100% | Alc.12,5% | €10 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ (92) TINTILIA DEL MOLISE S 2018

Rosso Doc - Tintilia 100% | Alc.14,5% | €22 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

Sfoggia un disinvolto rosso rubino, esprime classe grazie ai frutti scuri, visciole, gelsi neri e more. Accenni di mango, viola e lavanda seguite da liquirizia, carruba e trame speziate. Corpo possente, inondato di calore, poi lunga presa tannica e infine morbidezza. Lunga la scia fruttata. Misto di maiale al sugo.

+++ TINTILIA DEL MOLISE COLLE CERVINO 2018

Rosso Doc - Tintilia 100% | Alc.14,5% | €18 | Bt.15.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

+++ NOVISS ROSÉ

Rosato Metodo Martinotti - Tintilia 100% | Alc.12% | €12
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Risotti di terra

++ FALANGHINA DEL MOLISE COLLE DEL LIMONE 2020

Bianco Dop - Falanghina 100% | Alc.13,5% | €14 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++ TINTILIA DEL MOLISE VINCÈ RISERVA 2016

Rosso Doc - Tintilia 100% | Alc.15,5% | €25 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

CIANFAGNA

Nella fotogallery della cantina Cianfagna, Vincenzo e la moglie Filomena sorridono, fianco a fianco, nella vita come nel lavoro. Nel 1999 hanno deciso che il focolaio del loro amore doveva essere la campagna, e così i campi di grano, gli oliveti e i vigneti hanno occupato tempo ed energie, con un occhio di riguardo per la produzione vitivinicola. Segnaliamo il recente impianto di nuove barbatelle, anche se le etichette restano quelle storiche. Da Militum Christi a Templo, passando per Pietrafitta, Rosator e Sator, la sfida è la stessa: ritrovare il territorio del calice. Missione compiuta.

INDIRIZZO Contrada Bosco Pampini
3 - 86030 Acquaviva
Collecroce (CB)
TELEFONO 333 2776776
MAIL agricola@cianfagna.com
WEB www.cianfagna.com
ANNO FONDAZIONE 1999
VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 5 **BOTTIGLIE** 20.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Cianfagna
CONDUZIONE ENOLOGICA
Leonardo Seghetti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Vincenzo Cianfagna
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CLAUDIO CIPRESSI

Novità in casa Cipressi. È stata inaugurata la nuova magnifica struttura e, tra le proposte enologiche, si è aggiunto il Metodo Classico da tintilia in purezza, in versione blanc de noir e rosé, con una lunga sosta sui lieviti. Le colline di San Felice del Molise continuano ad assicurare il terroir ottimale. Tra i vini bianchi troviamo Le Scoste e Settevigine, entrambi del 2020, vini di buona aromaticità ed equilibrio, ma la vera protagonista è Tintilia 66 del 2015. Il riposo sapiente in legno, il carattere e l'espressività del vitigno hanno lavorato per l'eccellenza delle quattro viti.

INDIRIZZO Contrada Montagna, 11/B
86030 San Felice
del Molise (CB)
TELEFONO 0874 874535
MAIL info@claudiocipressi.it
WEB www.viniciudiocipressi.it
ANNO FONDAZIONE 2003
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 18 **BOTTIGLIE** 50.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Nicole e Valeria Cipressi
CONDUZIONE ENOLOGICA Vincenzo
Mercurio, Luca Vecchio
CONDUZIONE AGRONOMICA
Claudio Cipressi
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TTTT TINTILIA DEL MOLISE SATOR 2016

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

Color rubino scuro e impenetrabile. Esordisce con balsamicità resinose, liquirizia, indizi d'incenso e pot-pourri. Poi confettura di frutti rossi di bosco e prugnolo. Al gusto è materico, dal cuore caldo, vibrante nel battito tannico, lungo e puntuale nel ritorno fruttato. Torcinelli molisani.

TTT TINTILIA DEL MOLISE ROSATO ROSATOR 2020

Rosato Doc - Tintilia 100% | Alc.14% | €20 | Bt.1.100
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

TT AGLIANICO DEL MOLISE MILITUM CHRISTI RISERVA 2011

Rosso Doc - Aglianico 100% | Alc.14% | €26 | Bt.1.300 | Ferm. Acciaio
Mat. Acciaio 36 mesi e Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

TT MALVASIA DEL MOLISE TEMPLO 2020

Bianco Doc - Malvasia 85%, Trebbiano 15% | Alc.13% | €15
Bt.1.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

TTTT (93) TINTILIA DEL MOLISE TINTILIA 66 2015

Rosso Doc - Tintilia 100% | Alc.15% | €50 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio
Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 24 mesi

Trama fitta rosso rubino. Naso dalla grande complessità e orientato alla raffinatezza, con confettura di lamponi, ribes, mirtilli. Si completa con bacche di sambuco, fave di cacao e caffè. Spiccata la sapidità e fine l'ordito tannico, durevole nei pregiati aromi di cacao. Tagliatelle con sugo di cinghiale.

TTT TINTILIA DEL MOLISE MACCHIAROSSA 2017

Rosso Doc - Tintilia 100% | Alc.15% | €30 | Bt.25.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 36 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

TTTT MOLISE ROSSO MACCHIANERA 2018

Rosso Doc - Montepulciano 85%, Tintilia 15% | Alc.14% | €30
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

TTT CLAUDIO CIPRESSI METODO CLASSICO ROSÉ PAS DOSÉ 2017

Rosato Metodo Classico - Tintilia 100% | Alc.12% | €60
Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

TT CLAUDIO CIPRESSI METODO CLASSICO BLANC DE NOIRS PAS DOSÉ 2017

Bianco Metodo Classico - Tintilia 100% | Alc.12% | €60
Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

TT TREBBIANO DEL MOLISE LE SCOSTE 2020

Bianco Doc - Trebbiano 100% | Alc.13,5% | €25 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

TTTT TINTILIA
DEL MOLISE SATOR
GRAN MAESTRO 2011

TTTT TINTILIA
DEL MOLISE
MACCHIAROSSA 2014 | 2016

TTTT TINTILIA
DEL MOLISE
TINTILIA 66 2012

DI MAJO NORANTE

La voce del tenore in un coro polifonico. L'Azienda Di Majo Norante si può ben rappresentare con questa metafora. Le lunghe selezioni clonali sui vitigni meridionali, come ama chiamarli Alessio, da sempre presenti in quelle terre del Molise al confine con il Gargano, hanno prodotto Floralia 2020, rosato da aglianico in purezza, seducente e gustoso, e Apianae 2017, passito da moscato dall'ampio bagaglio aromatico, alleggerito nel gusto per una migliore godibilità. Immane il Don Luigi 2017, solido come il ricordo familiare, a confermare il grande valore del lavoro.

INDIRIZZO Contrada Ramitello, 4
86042 Campomarino (CB)
TELEFONO 0875 57208
MAIL vini@dimajonorante.it
WEB www.dimajonorante.com
ANNO FONDAZIONE 1968
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 140 **BOTTIGLIE** 800.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Alessio Di Majo Norante
CONDUZIONE ENOLOGICA
Riccardo Cotarella
CONDUZIONE AGRONOMICA
Alessio Di Majo Norante
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

ANGELO D'UVA

L'espressione sul volto e la voce di Angelo D'Uva manifestano l'orgoglio verso il suo territorio: Larino, dove le meravigliose colline collaborano al progetto di qualità aziendale, che mira a non deludere mai i propri estimatori. Le etichette assicurano godibilità di beva e duttili possibilità d'abbinamento, poiché sono quasi tutte trattate esclusivamente in acciaio. Il Gavio 2018, dal carattere incisivo come l'impetuoso condottiero sannita da cui prende il nome, spicca per l'impronta gustativa e l'ottimo rapporto tra valore e prezzo. Ad maiora semper.

INDIRIZZO Contrada Monte Altino
23/A - 86035 Larino (CB)
TELEFONO 0874 822320
MAIL info@cantineduva.com
WEB www.cantineduva.com
ANNO FONDAZIONE 2001
VITICOLTURA Biodinamica
ETTARI 36 **BOTTIGLIE** 70.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Angelo D'Uva
CONDUZIONE ENOLOGICA
Donato Di Tommaso
CONDUZIONE AGRONOMICA
Angelo D'Uva
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 (92) MOLISE ROSSO DON LUIGI RISERVA 2017

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.15,5% | €35 | Bt.30.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi

Uno scrigno rosso granato che svela intensità odorose di lavanda e pot-pourri, prugna in confettura e cioccolato. C'è un ricordo delicato di carruba e vaniglia, con un soffio balsamico e pepato. Il sorso, velato dal manto glicerico, ha persistenza e calore ed è bilanciato da sapidità e superba tannicità. Spezzatino di maiale con polenta.

🍷 MOSCATO DEL MOLISE APIANAE 2017

Bianco Doc Passito - Moscato bianco 100% | Alc.14,5% | €19 (0,5l)
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

🍷 FLORALIA 2020

Rosato Igt - Aglianico 100% | Alc.13,5% | €10 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 TINTILIA DEL MOLISE 2019

Rosso Doc - Tintilia 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.30.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 3 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 BIFERNO ROSSO RAMITELLO 2017

Rosso Doc - Montepulciano 80%, Aglianico 20% | Alc.14% | €18
Bt.100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 MOLISE ROSSO CONTADO 2017

Rosso Doc - Aglianico 100% | Alc.14,5% | €18 | Bt.80.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 MOLISE ROSSO
DON LUIGI RISERVA
2014 | 2015 | 2016

🍷 AGLIANICO
DEL MOLISE
BIOORGANIC 2014

🍷 CABERNET SAUVIGNON GAVIO 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100% | Alc.13% | €10 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi

Impenetrabile manto rubino. Ouverture vegetale, poi foglie di amarena, prunus e radice di liquirizia. La quota floreale è rossa, a petali piccoli e freschi, si congela speziato di pepe scuro. Assaggio dall'equilibrio fresco-sapido, sullo sfondo di una generosa morbidezza. Pappardelle con ragu di cervo.

🍷 TINTILIA DEL MOLISE LAGENA 2019

Rosso Doc - Tintilia 100% | Alc.14% | €14 | Bt.8.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 FALANGHINA KERES 2020

Bianco Igt - Falanghina 100% | Alc.13% | €8
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

🍷 BIFERNO BIANCO KANTHAROS 2020

Bianco Doc - Trebbiano 80%, Malvasia 20% | Alc.13%
€8 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

CANTINA GIAGNACOVO

Come fare vino su quote di 800 metri e farlo bene. Questo racconta Tommaso Giagnacovo, che raccoglie uve di cabernet sauvignon, aglianico, moscato, malvasia e l'immane tintilia a San Biase, nell'alto Molise, terra di baroni che si lasciavano nutrire dai frutti del raccolto e abbeverare dal vino, il sempre prodotto. La vendemmia è tardiva, talvolta spinta anche a novembre. Tommaso tiene a sottolineare che non utilizza solfiti. Per il Nero-vignale 2019 ha adottato una maturazione di 18 mesi in acciaio e permanenza sui lieviti, al fine di conferire carattere al vino stesso.

INDIRIZZO Contrada Vignale, 3
86020 San Biase (CB)
TELEFONO 0874 701564
MAIL cantinagiagnacovo@virgilio.it
WEB www.cantinagiagnacovo.com
ANNO FONDAZIONE 2008
VITICOLTURA Biologica
e lotta integrata

ETTARI 9,8 **BOTTIGLIE** 25.500
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Tommaso Giagnacovo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Tommaso Giagnacovo
CONDUZIONE AGRONOMICA
Tommaso Giagnacovo
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

L'ARCO ANTICO

L'Arco Antico è una delle due aziende che vanta la produzione del Pentro Doc. Alessandro Melone è il titolare, instancabile sul campo e in cantina. Le iniziative e le sperimentazioni, per lui, sono una costante. Ci ha abituati a modificazioni del gusto, passando dall'acciaio al legno e viceversa, per alcuni dei suoi vini bianchi e rossi. Tutto fa parte del suo carattere, imprevedibile, come la notizia di una prossima proposta di Vinea Benedictina, tintilia in purezza, ottenuta da vitigni allevati ad alberello. Ne parleremo con un calice di vino tra le mani.

INDIRIZZO Via Ravicone, 11
86077 Pozzilli (IS)
TELEFONO 0865 925126
MAIL info@larcoantico.it
WEB www.aziendagrnicolarcoantico.it
ANNO FONDAZIONE 2009
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 100.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Alessandro Melone
CONDUZIONE ENOLOGICA
Maria Concetta Raimondo
CONDUZIONE AGRONOMICA
Mario Stasi
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TINTILIA DEL MOLISE NEROVIGNALE 2019

Rosso Doc - Tintilia 100% | Alc.14,5% | €18 | Bt.8.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi

Rosso rubino impenetrabile. Ampio bouquet di prugne e ciliegie rosse, polpose e zuccherine. Emerge poi la freschezza dalla granatina di lamponi e l'interessante pennellata vegetale di bordura. Ingresso di immediata acidità e vibrante tannicità, sulla lunga scia calorica. Polpettone al sugo.

3QUARTI ROSSO 2020

Rosso - Aglianico 50%, Cabernet sauvignon 40%, Tintilia 10%
Alc.13,5% | €7 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

TINTILIA DEL MOLISE ROSATO RIVO ROSA 2020

Rosato Doc - Tintilia 100% | Alc.14,5% | €16 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

3QUARTI BIANCO 2020

Bianco - Malvasia 100% | Alc.12% | €7 | Bt.1.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

OROVIGNALE 2020

Bianco - Moscato 100% | Alc.14% | €14 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

TINTILIA DEL MOLISE VINEA BENEDICTINA 2019

Rosso Doc - Tintilia 100% | Alc.14% | €30 | Bt.600
Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Una filigrana purpurea impreziosisce un bel rubino compatto. L'olfatto incide fruttato, tra more e lamponi di bosco, amarena selvatica e radice di liquirizia. La galanteria del passaggio in legno imprime note vanigliate al naso, mentre al gusto regala il privilegio di una beva densa, morbida e calda. Arrosto di carni miste.

GEMMA 2017

Rosso Igt - Tintilia 34%, Montepulciano 33%, Sangiovese 33%
Alc.13% | €12 | Bt.1.200 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

TINTILIA
DEL MOLISE VINEA
BENEDICTINA 2015

CANTINE SALVATORE

Pasquale Salvatore non cela la sua ottica produttiva: tutto è collaborazione. Tra la natura del terreno di Ururi, ricco di scheletro, le escursioni termiche, la conduzione bio e la mano dell'enologo Carmine De Iure. Una visione d'insieme fondamentale tanto quanto lo stile enologico della cantina. L'utilizzo quasi esclusivo dell'acciaio dà ai vini dell'azienda una lettura degustativa basata sulla freschezza olfattiva e pronta bevibilità. Rutilia 2018 conferma puntualmente la sua eleganza. Annotiamo di provare Nysias 2020 falanghina in purezza, di larga abbinabilità.

INDIRIZZO Contrada Vigne
86049 Ururi (CB)
TELEFONO 0874 830656
MAIL info@cantinesalvatore.it
WEB www.cantinesalvatore.it
ANNO FONDAZIONE 1998
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 80.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Pasquale Salvatore
CONDUZIONE ENOLOGICA
Carmine De Iure
CONDUZIONE AGRONOMICA
Pasquale Salvatore
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CANTINA SAN ZENONE

Cantina sociale non è sinonimo di produzione enologica medio-cra. San Zenone, cooperativa di produttori, ne è la prova, con vini di ottima qualità. Il senso di appartenenza dei conferitori assicura cura costante in vigna e garantisce uve salubri, che dichiarano lo spiccato corredo aromatico, buona freschezza e sapidità del vicino mare. Nello specifico, in vetta alle degustazioni, troviamo il montepulciano, nella versione Clivia Rosato 2020, dalle nuance piuttosto insolite, come l'humus, tesoro della terra. Sì, un rosso vestito di rosa, potremmo dire. Applausi e complimenti.

INDIRIZZO Contrada dei Pastini
86036 Montenero di Bisaccia (CB)
TELEFONO 0875 96576
MAIL info@cantinasanzenone.it
WEB www.cantinasanzenone.it
ANNO FONDAZIONE 1975
VITICOLTURA Convenzionale e biologica
ETTARI 199 **BOTTIGLIE** 200.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Cooperativa di produttori
CONDUZIONE ENOLOGICA
Mauro Confalonieri
CONDUZIONE AGRONOMICA
Mauro Confalonieri
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TTTT TINTILIA DEL MOLISE RUTILIA 2018

Rosso Doc - Tintilia 100% | Alc.14% | €15 | Bt.12.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi

Sfoggia compattezza color rubino e un nasco di carattere. Spiccato liquore di ciliegie, confettura di gelso scuro e mirtili. Setose rose rosse ondeggiavano sul profumo di lavanda, poi l'immane macchia mediterranea. Sorso strutturato, in equilibrio tra morbidezze e tannino, con sostenuta sapidità. Carré di agnello con funghi.

TTT MOLISE ROSSO BIBERIUS 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €13
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

TTT FALANGHINA DEL MOLISE NYSIAS 2020

Bianco Doc - Falanghina 100% | Alc.14% | €12 | Bt.12.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

TTT ROS IS TINTILIA DEL MOLISE ROSATO 2020

Rosato Doc - Tintilia 100% | Alc.14% | €12 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

TTT FALANGHINA L'INDOVINO 2020

Bianco Igt - Falanghina 100% | Alc.13% | €8 | Bt.15.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

TTT FALANGHINA BRUT NYSIAS 2020

Bianco Metodo Martinotti - Falanghina 100% | Alc.12% | €13
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi | 2 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

TTTT ROSATO CLIVIA 2020

Rosato Igt - Montepulciano 100% | Alc.13% | €6 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

Il perfetto color cerasuolo, senza sbavature. Si susseguono generosamente toni di humus e violette selvatiche. Emergono poi succo di melagrana, infuso di ibisco e tè, rinfrescati da menta piperita. Palato di classe, che invita alla beva, per incontrare un meraviglioso equilibrio gustativo. Trancio di pesce spada grigliato con erbe.

TTTT TINTILIA DEL MOLISE 2018

Rosso Doc - Tintilia 100% | Alc.13,5% | €15
Bt.7.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

TTT TREBBIANO CLIVIA 2020

Bianco Igt - Trebbiano 100% | Alc.12% | €6
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

TTT IL VIANDANTE BIANCO BIOLOGICO 2020

Bianco Igp - Falanghina 80%, Trebbiano 20% | Alc.13%
€6 | Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

TTT MOLISE ROSSO CLIVIA 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €6
Bt.11.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

TTT IL VIANDANTE ROSSO BIOLOGICO 2019

Rosso Igp - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €6
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

TTTT TINTILIA
DEL MOLISE RUTILIA
2014 | 2017

TTTTT MOLISE
ROSSO DON DONÀ 2014

TENIMENTI GRIECO

Tenimenti Grieco è in piena espansione commerciale. Il numero di etichette rende l'idea delle opportunità di scelta di gusto e di impiego dei vini per occasioni formali o quotidiane. Il merito va alla dinamica direzione aziendale, pronta a investire sempre e comunque in progetti di pregio sul territorio e, non per ultimo, alla brillante Maria Concetta Raimondo, enologa che imprime il suo talento nei vini. Si pone in evidenza la Tintilia 200 Metri 2020, con caratteristiche di tipicità spiccata e di perfetto equilibrio.

INDIRIZZO Contrada Difensola
86045 Portocannone (CB)
TELEFONO 0875 590032
MAIL info@tenimentigrieco.it
WEB www.tenimentigrieco.it
ANNO FONDAZIONE 2013
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 85 **BOTTIGLIE** 700.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Antonio Grieco
CONDUZIONE ENOLOGICA
Maria Concetta Raimondo
CONDUZIONE AGRONOMICA
Maria Concetta Raimondo
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

TENUTE MARTAROSA

Michele Travaglini cavalca la cresta dell'onda della passione familiare. La risonanza della qualità dei vini di Tenute Martarosa arriva lontano. In collaborazione con il fratello Pierluigi e l'enologo Alessio Bandinelli ha creato uno stile che ha l'eleganza come filo conduttore, ricorrendo anche alla scelta dell'Art Déco per realizzare le etichette. Farfalle colorate adornano Due Versure 2020, fresco e dal tocco aromatico, e un prezioso merletto avvolge il Rosato da Tintilia 2020, che ha inebriato i nostri sensi, a conferma di quel racconto di impeccabile qualità appena iniziato.

INDIRIZZO Via Madonna Grande, 11
86042 Campomarino (CB)
TELEFONO 0875 57156
MAIL info@tenutemartarosa.com
WEB www.tenutemartarosa.com
ANNO FONDAZIONE 2015
VITICOLTURA In conversione
al biologico

ETTARI 21 **BOTTIGLIE** 50.000
PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Pierluigi Travaglini
CONDUZIONE ENOLOGICA
Alessio Bandinelli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Michele Travaglini
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

TTTT TINTILIA DEL MOLISE 200 METRI 2020

Rosso Doc - Tintilia 100% | Alc.13,5% | €9 | Bt.60.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

Livrea rosso rubino con venature amaranto. Emoziona l'immediatezza del frutto, un misto di ciliegia di Vignola, pesca gialla e succo d'arancia rossa. Poi una menta briosa e pepe bianco. Il gusto è intenso e invitante, nella continua conferma di buon equilibrio gestito dalla tessitura tannica. Raviolo alla scapolessa.

TTT ROSATO DEL MOLISE PASSO ALLE TREMITI 2020

Rosato Doc - Montepulciano 100% | Alc.12,5% | €9 | Bt.30.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

TTT FALANGHINA DEL MOLISE PASSO ALLE TREMITI 2020

Bianco Doc - Falanghina 100% | Alc.12,5% | €9

Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

TT SAUVIGNON PASSO ALLE TREMITI 2020

Bianco Igt - Sauvignon 100% | Alc.12,5% | €9 | Bt.30.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

TT AGLIANICO PASSO ALLE TREMITI 2018

Rosso Igt - Aglianico 100% | Alc.13,5% | €9 | Bt.30.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

TT BIFERNO ROSSO BOSCO DELLE GUARDIE 2018

Rosso Doc - Montepulciano 80%, Aglianico 20% | Alc.13,5% | €12

Bt.8.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

TTTT (91) TINTILIA DEL MOLISE ROSATO 2020

Rosato Doc - Tintilia 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.6.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Incantevole rosa antico. Un quadro odoroso dipinto da scie marine e gessose con l'abbraccio fruttato di papaya e mango, poi caramella mou e un ricamo floreale. Abbrivio gustativo vigoroso, finale lungo, ricco di slanci sapidi e dal lodevole bilanciamento glicerico. Frittura di panzanza.

TTT DUE VERSURE 2020

Bianco Igt - Fiano 50%, Malvasia bianca 25%, Trebbiano 25%

Alc.13,5% | €9 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Risotti di pesce

TTT FIANO 2020

Bianco Igt - Fiano 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.5.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

● ● ○ ○

TERRESACRE

Un occhio puntato alla vocazione del territorio e l'altro all'export. Il tutto senza mai tradire l'esperienza dei contadini, depositata fedelmente nelle mani della famiglia di Terresacre. Già da qualche anno la cantina apre al turismo enologico, che si traduce nelle vendemmie, frequentate dai numerosi appassionati di vino, oppure nelle degustazioni guidate tra i vigneti adagiati sui declivi di Montenero di Bisaccia, che si affacciano sul mar Adriatico. Sarà Rispetto Experientia Manet 2017 il vino scelto grazie alla sua pregevolezza a colorare i calici che brinderanno alla vita.

INDIRIZZO Contrada Montebello
86036 Montenero di Bisaccia (CB)
TELEFONO 0875 960191
MAIL info@terresacre.net
WEB www.terresacre.net
ANNO FONDAZIONE 2004
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 35 BOTTIGLIE 100.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Società Agricola
Il Quadrifoglio
CONDUZIONE ENOLOGICA
Goffredo Agostini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Massimo Tarchi
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

ROSSO DEL MOLISE RISPETTO EXPERIENTIA MANET 2017

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

Screziature granato su rosso cremisi. Protagonista il frutto: amarene scure e succose. Echeggi balsamici di gocce di resina, bacche di ginepro e macchia mediterranea, raggiunti dal floreale di violette e lillà. L'assaggio è fruttato, l'ottima sapidità si fonde con la morbidezza e il calibro tannico. Pampanella.

TINTILIA DEL MOLISE 2020

Rosso Doc - Tintilia 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.8.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ROSAVITE 2020

Rosato Igt - Montepulciano 100% | Alc.12,5%
€9 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Risotti di terra

ROSSO DEL MOLISE NERAVITE 2018

Rosso Doc - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €9 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

FALANGHINA DEL MOLISE 2020

Bianco Doc - Falanghina 100% | Alc.13,5% | €11
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

FALANGHINA DEL MOLISE ORAVERA 2020

Bianco Doc - Falanghina 100% | Alc.13,5% | €17 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile