



## Tintilia del Molise 2024

Produzent	Tenute Martarosa
Land/Gebiet	Italien/Molise
Appellation	Tintilia del Molise DOP
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Tintilia (100%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	Während zwölf Monaten zur Hälfte im Edeltank und im 500-Liter-Tonneau ausgebaut
Alkoholvolumen	14.5%
Restzucker	2.0 g/l
Allergienhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Nein
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2033
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Produzierte Menge	8500 Flaschen
Preis CHF	22.00

Aus der raren Sorte Tintilia keltert Michele Travaglini einen bemerkenswerten Rotwein mit Substanz. Vielfach als rustikale Sorte bekannt, strahlt dieser Wein geradezu vor Frucht, hat aber zugleich den internationalen Schliff und eine unwiderstehliche Anmut, die ihm der Ausbau in Eichenholzfässern verliehen hat. Das Ergebnis ist ein fleischig-vollmundiger, komplexer Wein mit Aromen von Brombeeren, Kirschen, Kräuterwürze und feinem Tannin – schlicht der ideale Begleiter zur typisch italienischen Küche.