

IL MOLISE: TERRA DI SAPORI, COLORI E TRADIZIONI

Una regione deliziosa, ricca di memorie storiche, di paesaggi variegati, di cultura e tradizioni popolari che, uniti ai suoi cento borghi e castelli, alla sua gente fiera ed operosa, le donano colori e sapori unici al mondo. Il suo territorio – poco più di 4.400 chilometri quadrati tra i fiumi Sangro e Fortore, le vette di Campitello Matese e Capracotta, le vallate del Trigno e del Biferno e la spiaggia che incanta un mare bandiera blu d'Europa - è un alternarsi continuo di colline, laghi, cascate e montagne punteggiate di piccole città e paesi, borghi e cascinali. In questo meraviglioso scenario di riferimenti storico-archeologici, naturalistici e paesaggistici si muovono, poi, le tradizioni tenacemente rispettate e custodite da gente fiera della propria identità, resistendo al tempo e sfidando la modernità e i cambiamenti. Il Molise vanta una lunga tradizione nella coltivazione della vite e nella produzione di vini, risalente già ai Greci ed agli Etruschi, ma è soltanto con la conquista del Sannio in epoca romana che il Molise conosce la coltivazione di vitigni su più vasti terreni appositamente disboscati e dissodati. Dopo un periodo di lunga crisi, dovuta al diffondersi di gravi malattie della vite, nella seconda metà del '900 la viticoltura molisana rifiorisce, abbandonando le colline interne, affermandosi lungo la costa e diventando, così, una delle più importanti attività della regione, per poi riscoprirsi, in epoca recente, a combinare tradizione e tecnologia per dar vita ad un prodotto antico ed, allo stesso tempo, unico: il vino molisano. La nostra regione mostra una decisa volontà di allontanarsi da un'immagine che la vuole regione piccola e poco conosciuta. Vuole crescere, insomma, muovendo passi significativi all'insegna della qualità e investendo nella sperimentazione per selezionare i vitigni più adatti da impiantare nelle aree più vocate con il recupero di vitigni autoctoni, come il Moscato, il Campanino e soprattutto la Tintilia DOC, che si aggiunge alle DOC Molise, Biferno e Pentro e alle IGT Terre degli Osci e Rotae.

I NOSTRI VINI DI QUALITÀ:

D.O.C. “Biferno”: i suoi vini bianco (colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; profumo gradevole, delicato, leggermente aromatico; sapore secco, armonico, fresco; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.), rosso (colore rosso rubino più o meno intenso; profumo gradevole, caratteristico; sapore asciutto, armonico, vellutato, giustamente tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.), rosso superiore (colore rosso rubino più o meno intenso con riflessi granata; profumo gradevole, intenso, etereo, caratteristico; sapore asciutto, armonico, vellutato, giustamente tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.), rosso riserva (colore rosso rubino più o meno intenso con riflessi granata; profumo intenso, pieno, etereo, caratteristico; sapore asciutto, robusto, armonico, vellutato, giustamente tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.), rosato (colore rosa più o meno intenso; profumo fruttato, delicato; sapore asciutto, fresco, armonico, fruttato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.) sono ottenuti da uve provenienti dai vigneti Montepulciano, Aglianico, Trebbiano. La zona di produzione si estende dal Molise centrale fino al basso Molise, nel territorio della provincia di Campobasso.

D.O.C “Molise”: i suoi vini sono prodotti nelle tipologie Chardonnay (anche nella versione Spumante), Falanghina, Greco bianco, Moscato, Moscato passito, Moscato spumante, Pinot bianco (anche nella versione Spumante), Sauvignon, Trebbiano, Aglianico (anche nella versione Riserva), Cabernet sauvignon, Montepulciano (anche nella versione Riserva), Rosso (anche nella versione Novello), Sangiovese, utilizzando per l'85% uve dei vitigni corrispondenti, a cui possono essere aggiunte minime quantità di uve di altre varietà a bacca di colore analogo. Possono concorrere alla produzione dei vini prodotti da vitigni, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per le rispettive provincie di Campobasso e di Isernia, fino ad un massimo del 15%. Il “Molise” Chardonnay ha un colore bianco paglierino con riflessi verdolini, un odore fresco, fruttato, un sapore delicato, armonico, anche leggermente vivace e una gradazione minima di 10,5 °C; il “Molise” Aglianico ha un colore rosso rubino più o meno intenso, con riflessi violacei, un odore vinoso, intenso, gradevole, caratteristico, un sapore secco, armonico, morbido, caratteristico e una gradazione minima di 12,5°C; il “Molise” Montepulciano ha un colore rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento, un odore vinoso, intenso, gradevole, caratteristico, un sapore secco, armonico, morbido, a volte leggermente tannico e una gradazione minima di 11°C. Il “Molise” Moscato passito ha un colore giallo dorato, un odore tipico di moscato, aromatico, caratteristico, intenso e delicato, un sapore dolce, armonico, gradevole e una gradazione minima di 14°C. Il “Molise” Cabernet sauvignon ha un colore rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento, un odore: vinoso, intenso, gradevole, caratteristico e un sapore robusto, vivace ed armonico e una gradazione minima

di 11°C. Il “Molise” Sangiovese ha un colore rosso rubino più o meno intenso, talora con riflessi violacei, un odore vinoso, gradevole, caratteristico, un sapore, asciutto, caldo, delicato retrogusto amarognolo e una gradazione minima di 11°C. Il “Molise” Trebbiano ha un colore bianco paglierino, un odore delicato, fruttato, un sapore sapido, fresco ed armonico, anche leggermente vivace e una gradazione minima di 10,5°C. Il “Molise” Greco Bianco ha un colore bianco paglierino, più o meno intenso, un odore delicato, gradevole, caratteristico, un sapore secco, intenso, armonico e una gradazione minima di 11°C. Il “Molise” Pinot bianco ha un colore bianco paglierino con riflessi verdolini, un odore: fresco, fruttato, un sapore delicato ed armonico, a volte leggermente vivace e una gradazione minima di 11°C. Il “Molise” Sauvignon ha un colore bianco paglierino, più o meno carico, un odore: delicato, fresco, gradevole, caratteristico, un sapore: secco, morbido, moderatamente vellutato e una gradazione minima di 11°C. La zona di produzione comprende sia Comuni della provincia di Campobasso che Comuni della provincia di Isernia.

D.O.C. "Pentro": i suoi vini rosso (colore rosso rubino più o meno intenso; profumo gradevole, caratteristico; sapore asciutto, armonico, vellutato e lievemente tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.), rosato (colore: rosa più o meno intenso; profumo delicato, gradevole, caratteristico; sapore asciutto, armonico, lievemente fruttato, fresco; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.), bianco (colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; profumo delicato, caratteristico, più o meno intenso; sapore: secco, intenso, piuttosto fresco, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.) sono ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti Montepulciano, Tintilia, Trebbiano, Falanghina. La zona di produzione è concentrata in alcuni Comuni situati nel territorio della provincia di Isernia.

D.O.C. “Tintilia”: è questo il vitigno più intimamente legato alla storia ed alla tradizione della civiltà contadina del Molise. Il “Tintilia” è un vitigno autoctono molisano, introdotto nella seconda metà del settecento, in piena dominazione borbonica. Il suo nome deriva dal termine iberico “tinto”, ovvero “rosso”, ed è infatti caratterizzata da un colore rosso scuro. È un vitigno rustico che resiste bene al freddo, alle malattie ed all'attacco di muffe. Alla fine dell'800 era senza dubbio la varietà maggiormente coltivata in tutto il territorio del Molise e considerata necessaria nelle zone regionali più interne, dove andava ad apportare maggiore corpo e colore ai vini con poco tono e debole struttura. Nel dopoguerra si assistette ad un progressivo abbandono delle vigne, proprio nelle zone di antica coltura del Tintilia, tanto da considerarlo virtualmente scomparso dalle superfici vitate regionali. Le recenti tendenze consumistiche volte alla riscoperta dell'originalità, hanno ridestato invece l'interesse per il vitigno legato alle antiche genti molisane, che si identifica sempre più come una delle tante eccellenze sconosciute della regione e che può ora mirare ai mercati più qualificati e sempre più esigenti. I suoi vini rosso (colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei; odore vinoso, intenso, gradevole, caratteristico; sapore secco, armonico, morbido, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.), rosso riserva (rispetto al Molise Tintilia si diversifica per il titolo alcolometrico volumico totale minimo che è di 12,5% vol.), rosato sono ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti, nell'ambito aziendale, per almeno il 95% dal vitigno Tintilia. La zona di produzione comprende sia Comuni della provincia di Campobasso che Comuni della provincia di Isernia.

I.G.T. “Osco o Terra degli Osci”: è prodotta nel territorio della Provincia di Campobasso. I suoi vini bianchi (titolo alcolometrico volumico totale minimo di 10,00% vol.), anche nelle tipologie frizzante (titolo alcolometrico volumico totale minimo di 10,00% vol.) e passito (titolo alcolometrico volumico totale minimo 15,00% vol.) rossi (titolo alcolometrico volumico totale minimo di 10,50% vol.), anche nelle tipologie frizzante (titolo alcolometrico volumico totale minimo di 10,00% vol.) e novello (titolo alcolometrico volumico totale minimo di 11,00% vol.), rosati (titolo alcolometrico volumico totale minimo di 10,50% vol.), anche nella tipologia frizzante (titolo alcolometrico volumico totale minimo di 10,00% vol.) sono ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni a bacca di colore analogo, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Campobasso.

IGT “Rotae”: è prodotta nel territorio della provincia di Isernia. I suoi vini bianchi (titolo alcolometrico volumico totale minimo di 10,00% vol.), anche nelle tipologie frizzante (titolo alcolometrico volumico totale minimo di 10,00% vol.) e passito (titolo alcolometrico volumico totale minimo di 15,00% vol.), rossi (titolo alcolometrico volumico totale minimo di 10,50% vol.), anche nelle tipologie frizzante (titolo alcolometrico volumico totale minimo di 10,00% vol.) e novello (titolo alcolometrico volumico totale minimo di 11,00% vol.), rosati (titolo alcolometrico volumico totale minimo di 10,50% vol.), anche nella tipologia frizzante (titolo alcolometrico volumico totale minimo di 10,00% vol.) sono ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni a bacca di colore analogo, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Isernia.

THE MOLISE REGION: A LAND OF FLAVOURS, COLORS AND TRADITIONS

A delightful region, rich in history, varied landscapes, cultures and folk traditions which, together with its hundred villages and castles, its proud and hard-working people, give it the unique colours and flavours of the world. Its territory –more than 4.400 square Km between the Sangro and Fortore, the summits of Campitello and Capracotta, the valleys of the Trigno and the Biferno and the beach that enchants a blue flag sea of Europe- it is a continuous alternations of hills, lakes, waterfalls and mountains dotted with small towns and cities, villages and farmstead. In this wonderful background of historical and archaeological, naturalistic and landscaping references move traditions tenaciously respected and guarded by people proud of their identity, resisting to the time and challenging modernity and changes. Traditions that are preserved and handed down from generation to generation, giving rise to many and original events but also to the promotion of products that this land naturally provides with its peculiarity and authenticity. The Molise region has a long tradition in the cultivation of the grapevine and in the production of wines. It seems that the Samnites already knew the art of cultivating the grapevine, the art of the preparation of wine and other fermented beverages, for having learned from the Greeks and Etruscan, while it is only in Roman times, after the conquest of Sannio, that the cultivation of wines began on the largest land specially in those deforested and tilled. The cultivation of the grapevine knew alternate periods of flowering and decadence and after a long-period crisis, due to the spread of serious disease of the grapevine, in the second half of the '900 viticulture of the Molise region flourishes again, abandoning the internal hills, establishing along the cost of the Molise region and becoming one of the most important activities in the region, then to be discovered in recent times to combine tradition and technology to create an ancient and unique product at the same time: the wine of the Molise region. The Molise region's wines are organized in different categorizations, which are: DOC Biferno, DOC Molise, DOC Pentro, DOC Tintilia (which is also a local type of wine), IGT Osco, IGT Rotae and two other local types of wine, Campanino and Moscato di Montagano.

OUR QUALITY WINES:

D.O.C. “Biferno”: we find 5 different types of wine and they are produced using grapes from the Montepulciano, Aglianico and Trebbiano wine varieties. The white wines usually have a pale yellow colour with greenish shades, a pleasant smell, often lightly aromatic and a dry taste. The alcohol by volume is about 10,50%. The red wines usually have a dark red colour, a pleasant and typical smell, a dry and soft taste, properly tannic. The alcohol by volume is about 11,50%. Among these, we find the “Rosso superiore” and the “Rosso riserva” and they have, more or less, the same characteristic (wines with a dark red colour with maroon shades, a pleasant and strong, typical and unworldly smell, a dry soft and abundant-of-alcohol taste, properly tannic. The alcohol by volume is between 12,50% and 13,00%). The rosé usually have a rose-coloured base, a delicate and fruity smell and a dry and fruity taste too. The alcohol by volume is about 11,50%. The production area includes the central part of the Molise region, up to the Basso Molise area, in the province of Campobasso.

D.O.C. “Molise”: these wines are produced using grapes which come from the Chardonnay (sparkling wine too), Falanghina, Greco bianco, Moscato, Moscato passito, Moscato spumante, Pinot bianco (sparkling wine too), Sauvignon, Trebbiano, Aglianico (Aglianico Riserva too), Cabernet Sauvignon, Montepulciano (Montepulciano riserva too), Rosso (Novello too), Sangiovese wine varieties. The “Molise Chardonnay” has a pale white colour with greenish shades, a fruity smell, a pleasant taste, lightly carbonated and an alcohol by volume which is about 10,5%. The “Molise Aglianico” has a dark red colour with violet shades, a pleasant strong and vinous smell, a dry and soft taste and an alcohol by volume which is about 12,5%. The “Molise Montepulciano” has a dark red colour, usually with maroon shades when it ages, a strong typical and vinous smell, a dry and soft taste, lightly tannic and an alcohol by volume which is about 11%. The “Molise Moscato passito” has a golden colour, a typical muscat and aromatic, strong and pleasant smell, a sweet and mild taste and an alcohol by volume which is about 14%. The “Molise Cabernet Sauvignon” has a dark red colour, usually with maroon shades when it ages, a pleasant strong and vinous smell, a strong and carbonated taste and an alcohol by volume which is about 11%. The “Molise Sangiovese” has a dark red colour, sometimes with violet shades, a pleasant and vinous smell, a dry and full-of-alcohol and glycerin taste, with a delicate slightly bitter aftertaste, and an alcohol by volume which is about 11%. The “Molise Trebbiano” has a pale white colour, a pleasant and fruity smell, a savoury and fresh taste, lightly carbonated and an alcohol by volume which is about 10,5%. The “Molise Greco Bianco” has a pale white colour, a pleasant fine and typical smell, a dry and strong taste and an alcohol by volume which is about 11%. The “Molise Pinot Bianco” has a pale white colour with greenish shades, a fresh and fruity smell, a pleasant taste, sometime a bit carbonated and an alcohol by volume which is about 11%. The “Molise Sauvignon” has a white pale colour, a fresh pleasant and typical smell, a dry and mildly soft taste and an alcohol by volume which is about 11%. The production area includes both the districts of the province of Campobasso and Isernia.

D.O.C. “Pentro”: we can find 3 different types of wine and they are produced using the grapes from the Montepulciano, Tintilia, Trebbiano, Falanghina wine varieties. The red wines usually have a dark red colour, a pleasant and typical smell, a dry and soft taste, lightly tannic and an alcohol by volume which is about 11%. The rosé usually have a pink-coloured base, a pleasant and fine smell, a dry and lightly fruity taste and an alcohol by volume which is about 11%. The white wines usually have a pale white colour with greenish shades, a pleasant and typical smell, a dry and strong taste and an alcoholic by volume which is about 10,50%. The production area includes some districts of the province of Isernia.

D.O.C. “Tintilia”: this is the authentic local wine variety of the Molise region that came into view during the second half of the '800, when the region was dominated by the Bourbon. Its name comes from the Iberian word “tinto”, that is “red”. As a matter of fact the Tintilia shows a dark red colour. It is a rustic wine variety and has a good resistance to the cold, diseases and mould attacks. At the end of the '800 Tintilia was certainly the wine variety mainly cultivated in the Molise region and it was considered as necessary in the internal areas of the region because Tintilia could generate more volume and colour to the wines with weak shades and structure. During the postwar period we had a gradual state of abandon of the wine varieties, especially in the area where the Tintilia was cultivated, so that people thought that the Tintilia wine variety was potentially disappeared. However the latest consumerist trends searching for originality have woken up the interest for this local wine variety, which can be considered one of the unknown Excellency of this region and can now aim at specialized and demanding markets. The Tintilia wines are “Rosso” and “Rosso riserva” (dark red colour, with violet shades, a vinous and pleasant smell, a dry soft and sugar free taste and an alcohol by volume which is between 11% and 12,5%), the Rosé are produced using the 95% of grapes from the Tintilia wine variety. The production area includes both the districts of the province of Campobasso and Isernia.

I.G.T. “Osco o Terra degli Osci”: we find the white wines (alcohol by volume 10,00%), with the typology of bubbly (alcohol by volume 10,00%) and passito (alcohol by volume 15,00%), the red wines (alcohol by volume 10,50%), with the typology of bubbly (alcohol by volume 10,00%) and novello (alcohol by volume 11,00%), the rosé (alcohol by volume 10,50%), with the typology of bubbly (alcohol by volume 10,00%) which are produced using grapes from wine varieties that have a similar berry colour, authorised by the Province of Campobasso.

I.G.T. “Rotae”: we find the white wines (alcohol by volume 10,00%), with the typology of bubbly (alcohol by volume 10,00%) and passito (alcohol by volume 15,00%), the red wines (alcohol by volume 10,50%), with the typology of bubbly (alcohol by volume 10,00%) and novello (alcohol by volume 11,00%), the rosé (alcohol by volume 10,50%), with the typology of bubbly (alcohol by volume 10,00%) which are produced using grapes from wine varieties that have a similar berry colour, authorised by the Province of Isernia.

