



TERRESACRE

UNA CANTINA DEVOTA AL GRANDE VINO





## LA TERRA BACIATA DAL SOLE

La tradizione vinicola molisana vive di devozione, pazienza ed una profonda conoscenza della vite e dei suoi segreti. Con oltre 35 ettari dedicati alla coltivazione di Tintilia, Montepulciano, Trebbiano, gli splendidi vigneti Terresacre raggiungono vette d'eccellenza grazie ad una posizione ideale a 270 mt sul livello del mare, all'ancestrale vocazione vitivinicola delle terre molisane, ad un clima favorevole ed alla benefica azione mitigatrice dell'Adriatico.



## A LAND BLESSED BY THE SUN

Terresacre vineyards are located in the beautiful countryside of Montenero di Bisaccia, where the hills of the lower Molise are caressed by the sea breeze in a prime location that receives the beneficial influence of maritime climate. The wine-making tradition of Molise is based on devotion, patience and a great understanding of the wine and its secrets. With over 35 hectares dedicated to growing Tintilia, Falanghina, Montepulciano, Trebbiano, the superb vineyards Terresacre achieve excellent standards thanks to their perfect position at 270 meters a.s.l., the ancestral lands of viticulture Molise, the ancestral wine-making talent of this land, a favourable weather and the beneficial mitigating action of the Adriatic sea.



## L'ANTICO CULTO DELLA VITE

Terresacre, moderna struttura nata nel 2006, è una delle più interessanti realtà nel mondo vitivinicolo molisano, consacrata al rispetto delle tradizioni e della cultura di questa antica terra. L'attenta selezione delle uve, la cura riposta in ogni processo produttivo e la sensibilità per l'ambiente, sono i fattori di uno sviluppo costante che in poco tempo ha permesso all'azienda di inserirsi nel novero dei produttori DOC, con autentiche primizie: Tintilia, Rispetto e Oravera maturati in botti di rovere, Falanghina, Rosavite, Neravite, Orovite, Rosamandia Trebbiano e Montepulciano.



## THE ANCIENT WORKSHIP OF THE WINE

Terresacre, a modern structure founded in 2006, is one of the most interesting realities in the wine-making sector of Molise region. It's consecrated to respect of traditions and culture of that ancient land. The careful selection of grapes, the attention paid to every production process, and the environmental awareness, are the key factors of a constant development that in a short time allowed Terresacre to be included in the DOC wine producers, with excellent wines such as Tintilia, Respect and Oravera aged in oak barrels, Falanghina, Rosavite, Neravite, Orovite and the Trebbiano and Montepulciano Rosamandia.



## I FRUTTI DEL NOSTRO AMORE

Le attuali linee di produzione Terresacre hanno scelto per protagonisti nove vini, tutti dotati di caratteristiche organolettiche notevoli e di una piacevolezza unica: Tintilia, Rispetto e Oravera maturati in botti di rovere, Falanghina, Rosavite, Neravite, Orovite, Rosamandia Trebbiano e Montepulciano. Questi vini si propongono come veicolo di momenti di piacere unico, istanti in cui assaporare il gusto della vera tradizione molisana e di una cultura del vino che in poco tempo ha conquistato pubblico e critica sorprendendo e soddisfacendo anche i palati più raffinati.



## THE FRUIT OF OUR PASSION

In its current production, Terresacre has chosen nine wines as its main characters: they all feature excellent sensory characteristics and a unique pleasantness: Tintilia, Respect and Oravera aged in oak barrels, Falanghina, Rosavite, Neravite, Orovite and the Trebbiano and Montepulciano Rosamandia. These wines offer an experience of unique pleasure, a chance to taste the real tradition of Molise and a wine culture that - in a very short time - has been praised by the public and the critics, surprising and charming even the most refined palates.





## I NOSTRI MAGNUM

È ormai noto che il vino esprima la sua maggior evoluzione e resa nella bottiglia formato MAGNUM (bottiglia da 1,5 litri) e questo perché il rapporto superficie della bottiglia e volume del vino rende ottimale la sua maturazione. Infatti, durante la fase dell'invecchiamento, il volume d'aria e di ossigeno presente all'interno del collo della bottiglia è quasi identico e questo fa sì che il vino nei grandi formati si evolva più lentamente a vantaggio delle qualità organolettiche del prodotto al suo interno dando vita ad UN OTTIMO VINO. L'evoluzione dell'enologia ci ha portato a considerare, tenuto conto del giusto numero dei commensali, che il formato MAGNUM sia un ottimo compromesso fra necessità del vino e maneggevolezza. E poi volete mettere al centro tavolo questo MAGNUM che rende aria di festa.



## THE MAGNUM

And now known that the wine expresses its most evolution and yield in the bottle format MAGNUM (1.5 liter bottle) and this is because the ratio of surface area and volume of the bottle of wine makes its optimal ripeness. In fact, during the phase of aging, the volume of air and oxygen present inside the neck of the bottle is almost identical and this causes the wine in large sizes evolves more slowly to the advantage of the organoleptic qualities of the product to inside creating A GOOD WINE. The evolution of oenology led us to consider, given the right number of diners, that the format MAGNUM is a good compromise between the needs of the wine and handling.

And then you want to put at the center table this MAGNUM that makes air of celebration.



# TINTILIA

Tintilia Molise

Denominazione di origine controllata

Tintilia è il fiore all'occhiello della Tenuta Terresacre. Prodotto da vigneti autoctoni selezionati dove le pratiche culturali sono rivolte ad ottenere la massima qualità delle uve. Matura in barriques di rovere francese accuratamente selezionate, per rispettare le caratteristiche organolettiche del vino. Elegante al naso, con sentori di frutta matura, confettura di prugne, piccoli frutti di bosco rossi, caratterizzato da una tipica nota balsamica e pepe nero. Raffinato, elegantemente tannico, persistente e strutturato. Perfetto a tutto pasto si sposa con primi piatti importanti, secondi strutturati a base di carne, arrostiti, brasati e grigliati e formaggi stagionati

Tintilia is the flagship of the Estate Terresacre. Manufactured by selected vineyards where the native cultural practices are aimed at achieving the highest quality grapes. It matures in French oak barrels carefully selected to meet the organoleptic characteristics of wine. Elegant nose, with hints of ripe fruit, plum jam, red berries, characterized by a typical balsamic and black pepper notes. Refined, elegant tannins, persistent and structured. Perfect for the whole meal goes well with first courses, second structured meat, roasts, braised and grilled cheese.

14,0 % vol.



# RISPETTO

EXPERIENTIA MANET

MOLISE ROSSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Il fiore all'occhiello della tenuta Terresacre è il Montepulciano Rispetto, prodotto ottenuto da vigneti selezionati dove le pratiche culturali sono rivolte ad ottenere la massima qualità delle uve. Anche la scelta delle barriques è stata rivolta al rispetto delle caratteristiche del vino, senza stravolgerlo. Ci si è orientati su tostature molto blande e su essenze di legno più adatte al nostro Montepulciano. Periodicamente il vino è stato degustato ed analizzato per controllarne l'evoluzione. Nasce da vigneti coltivati nella Tenuta Terresacre dove le rese sono tenute basse proprio per avere produzione di uve concentrate, ricche di sostanze zuccherine e di tannini. Elegante al naso, con sentori di frutta matura, confettura, frutti di bosco, dalle formidabili caratteristiche organolettiche. Vino di struttura complessa dal colore rosso rubino intenso. Al gusto è elegante, grasso, caldo e avvolgente. Si sposa con carni rosse, primi piatti importanti, cacciagione, formaggi semi stagionati. Va servito ad una temperatura di 18-20° C.

The flagship of the estate Terresacre is Montepulciano Respect, product obtained from selected vineyards where cultural practices are addressed to achieve the highest quality of the grapes. Even the choice of the barrels was paid to compliance with the characteristics of the wine, without distorting it. There is a tendency on toasted very mild and wood species best suited to our Montepulciano. Periodically, the wine was tasted and analyzed to monitor its development. Comes from vineyards in Tenuta Terresacre where the yields are kept low in order to have concentrated grape production, rich in sugars and tannins. Elegant on the nose, with hints of ripe fruit, jam, berries, by formidable characteristics. This wine comes from Terresacre farm vineyards where yields are kept low to get the production of grape concentrate and rich in sugars and tannins. Molise Rosso has a complex structure and a deep ruby colour. It goes with red meats, pasta dishes, game and cheddar cheese. Serve at a temperature of 18-20 ° C.

14,00 VOL



# ORAVERA

## DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Prodotto da vigneti selezionati dove le pratiche culturali sono rivolte ad ottenere la massima qualità delle uve. Oravera è l'orgoglio della Tenuta Terresacre.

Il mosto fermenta direttamente all'interno di barriques di rovere francese accuratamente selezionate con preziosa maestria per esaltare le caratteristiche organolettiche della Falanghina. Per elevare la sua complessità aromatica continua lentamente l'affinamento sui propri lieviti all'interno delle barriques per oltre 8 mesi.

Elegante al naso, con sentori di frutta candita, fiori d'acacia e una complessa nota vanigliata, che si fonde in maniera armonica con l'aroma primario del vitigno.

Perfetto per primi piatti importanti, primi e secondi a base di pesce, formaggi morbidi e stagionati.

Produced from selected vineyards where cultural practices are aimed at achieving the highest quality of grapes, is the pride of the Estate Oravera Terresacre.

The juice is fermented directly into French oak barrels carefully selected valuable skill to enhance the organoleptic characteristics of Falanghina. To maximize its aromatic complexity continues slowly aging on the lees in the barriques for 8 months.

Elegant nose, with hints of candied fruit, acacia flowers and a complex vanilla, blending harmoniously with the primary aroma of the grape.

Perfect for pasta dishes, pasta and seafood, soft cheeses and cheeses.

13,5 % VOL.



# TINTILIA

Tintilia Molise

Denominazione di origine controllata

Questo vino nasce da un'accurata selezione di uve tintilia, vitigno autoctono del Molise. Vino di raffinata eleganza, dal colore rubino vivace ricco di riflessi violacei.

Elegante al naso con sentori di frutta matura, confettura di prugne, piccoli frutti di bosco rossi, caratterizzato da una tipica nota balsamica e pepe nero. Al gusto risulta raffinato, elegantemente tannico, persistente e strutturato. Abbinamento ideale primi piatti importanti, si sposa perfettamente con secondi a base di carne, arrostiti, brasati, grigliati e formaggi stagionati. Servire ad una temperatura di 16-18° C.

This wine comes from a careful selection of tintilia grapes, vine native of Molise.

Wine of refined elegance, lively ruby color rich violet hues.

Elegant on the nose with hints of ripe fruit, plum jam, small red fruits of the forest, offers a flavor of balsamic and black pepper. The taste is refined, elegantly tannic, persistent and structured. Ideal combination pasta dishes, fits perfectly with main courses of meat, roasts, stews, grilled meats and mature cheeses. Serve at a temperature of 16-18 ° C.

14,0 % vol.



# FALANGHINA

## DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

La raccolta viene effettuata manualmente e conferita in cantina in cassette di piccole dimensioni. Le uve diraspate vengono immediatamente pigiate in maniera blanda per rispettare l'integrità degli acini. Il mosto ottenuto viene raffreddato ad una temperatura di 6° C e messo a decantare per 24 ore.

L'affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi consente alla falanghina Terresacre di raggiungere la sua massima espressione in termini di ricchezza gustativa ed olfattiva.

Elegante al naso, con sentori di frutta esotica, agrumi, fiori d'acacia.

Si abbina a primi piatti a base di pesce, frutti di mare, secondi a base di pesce e formaggi morbidi.

The harvest is done manually and given to the winery in small crates. The grapes are immediately crushed in a mild to respect the integrity of the grapes.

The worth obtained is cooled to a temperature of 6 ° C and put to decante for 24 hours. The Refining in bottle for at least 6 months allows the falanghina Terresacre to reach its maximum expression erms of wealth and taste and smell.

Elegant on the nose, with hints of tropical fruit, citrus fruits, acacia flowers.

It goes well with pasta dishes based on fish, seafood, main courses of fish and soft cheeses.

13,00 VOL.



# ROSAVITE

ROSATO

TERRE DEGLI OSCI

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Rosavite è ottenuto da uve rosse coltivate sulle colline Terresacre e vinificate in bianco. Presenta colore rosa ciliegia intenso, dai profumi fruttati e delicati. Accompagna bene piatti a base di pesce e carne, nonché zuppe di pesce. Servire ad una temperatura di 10-12° C.

Rosavite is made from red grapes grown on the hills Terresacre farm and vinified in white. Make an intense cherry pink color, perfume fruity and delicate. Goes well with fish and meat and fish soups. Serve at a temperature of 10-12 ° C.

13,5 VOL.





# NERAVITE

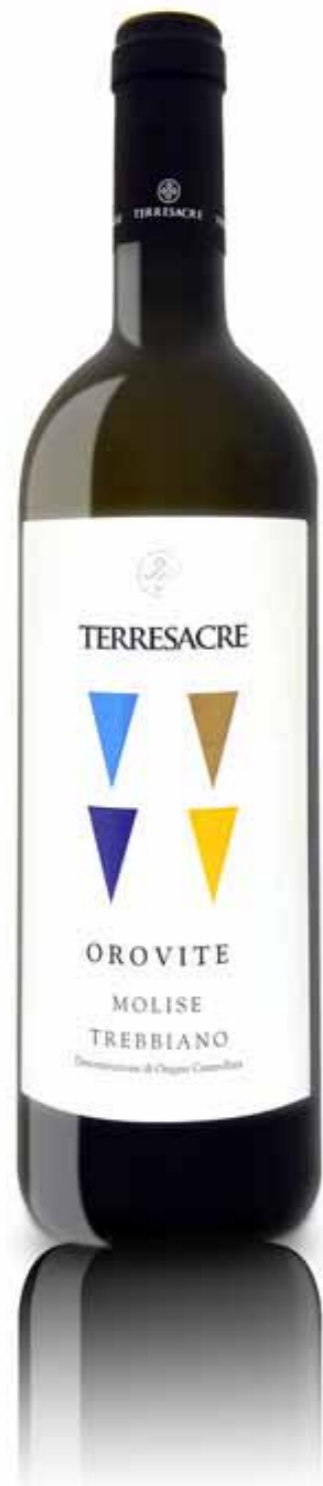
MOLISE ROSSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Neravite nasce da un'accurata selezione delle uve Montepulciano coltivate nella tenuta Terresacre. Vino dal colore rosso rubino e dai sentori di frutta matura e di confettura, al gusto si presenta caldo e avvolgente. Accompagna primi piatti robusti, arrosti e formaggi stagionati. Servire ad una temperatura di 16-18° C.

Neravite comes from a careful selection of Montepulciano grapes grown in the Terresacre farm. This wine has a ruby red colour and ripe fruit and jam hints, with a mouthfilling and warm taste. It matches tasty main courses, roasts and mature cheeses. Serve at a temperature of 16-18 ° C.

13,00 VOL.



# OROVITE

MOLISE TREBBIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Orovite nasce da un'accurata selezione delle uve Trebbiano coltivate nella tenuta Terresacre. Vino dal colore giallo paglierino e dai sentori di frutta matura, accompagna antipasti e primi piatti a base di pesce. Servire ad una temperatura di 8-10° C.

Orovite comes from a careful selection of the Trebbiano grapes grown in the Terresacre farm. This wine has a straw-yellow colour and ripe fruit hints, it matches starters and fish based main courses. Serve at a temperature of 8-10 ° C.

13,00 VOL.



# ROSAMANDIA

MOLISE ROSSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Rosamandia nasce da un'accurata selezione di uve Montepulciano coltivate sulle dolci colline della tenuta Terresacre. Presenta colore rosso rubino e spiccati sentori di frutta rossa matura. Si esalta con antipasti, formaggi freschi e primi a base di carne ed insaccati tipici molisani. Servire ad una temperatura di 16-18° C.

Rosamandia comes from a careful selection of Montepulciano grapes grown on the sweet hills of the Terresacre farm. It has a ruby red colour and marked hints of ripe red fruit. It is a perfect match starters, fresh cheeses and meat based main courses and typical sausages from Molise. Serve at a temperature of 16-18 ° C.

13,00 VOL.



# ROSAMANDIA

MOLISE TREBBIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Rosamandia nasce da un'accurata selezione di uve Trebbiano coltivate sulle dolci colline della tenuta Terresacre. Presenta colore giallo paglierino e profumo delicatamente fruttato. Si esalta con antipasti, crostacei e primi piatti a base di pesce. Servire ad una temperatura of 8-10° C.

Rosamandia comes from a careful selection of Trebbiano grapes grown on the sweet hills of the Terresacre farm. Presents a straw yellow color and delicately fruity bouquet. It is a perfect match starters, shellfish and fish-based main courses. Serve at a temperature of 8-10 ° C.

13,00 VOL.



## TERRESCRE

C.da Montebello

86036 Montenero di Bisaccia (CB)

Telefono +39 0875 960191

Fax +39 0875 960193

Email [info@terresacre.net](mailto:info@terresacre.net)

Web: [terresacre.net](http://terresacre.net)

