

CLAU



CLAUDIO CIPRESSI

VIGNAIOLO

CIPRESSI
LO

LA ROSSA

DOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Passione nella conoscenza,
sensibilità nell'intuito,
amore nei valori.
Realizzerai sempre ciò che hai nel cuore.

*Passion for knowledge,
sensitivity and insight,
love in values.
You will realize what's in your heart.*

Claudio

A black and white photograph of a man in a white shirt, seen in profile, holding a wine glass. He is standing in a cellar filled with large wooden barrels. The lighting is dramatic, highlighting the man's face and the glass against the dark background of the barrels.

“I miei vini sono ciò che siamo.
Parlare di ognuno di essi è
raccontare ogni singola emozione
con la stessa intensità
che vorrei fosse viva in ogni calice,
in ogni sorso, in ogni sguardo.”

*“My wines are what we are.
To talk about my wine is to talk about each
emotion I would like to be found with the
same intensity in every glass, every sip and
every glance.”*

La prima luce dell'alba, le piogge
della primavera, i momenti
in cui avrei detto basta, ogni piccolo
sorriso, la potenza degli
elementi e la quiete dopo la tempesta.

In ogni bottiglia c'è una storia che
nasce da lontano.

*The first light of dawn, the spring rains, the
moment when I could tell no,
every little smile, the power of elements and
the calm that comes after the storm.*

In every bottle there is a story comes from a far.





Dove tutto nasce

Where everything is born

San Felice del Molise
Provincia di Campobasso
Regione Molise - ITALIA

San Felice del Molise
Province of Campobasso
Molise region - ITALY

altitudine / elevation
548m s.l.m.

coordinate / coordinates
41°53' 31"20 N
14°42' 5"04 E



Se per Hemingway il vino è uno dei maggiori segni di civiltà, per Claudio Cipressi è il segno distintivo per valorizzare la terra in cui è nato, il Molise.

Una regione con una morfologia territoriale unica che conserva come paesaggio largamente incontaminato numerose eccellenze e moltissime potenzialità. Anche nella vigna.

È per questo che Claudio, con l'entusiasmo e la convinzione delle cose nuove, coltiva ogni giorno circa quindici ettari vitati con piante autoctone: 12 di Tintilia del Molise, 1,5 di Montepulciano, circa 1 a Falanghina e 0,5 di Trebbiano.

If wine was one of the most important signs of civilization for Hemingway, for Claudio Cipressi it's giving value to the land where he was born - Molise.

Molise is a beautiful region with a unique landscape. It is largely uncontaminated and the vineyards have great potential, which is why Claudio cultivates 16 hectares with enthusiasm.

The native grape vines he grows now include: 12 Molise Tintilia, 1,5 Montepulciano, about 1 Falanghina and 0.5 Trebbiano.



Claudio Cipressi

Il suo metodo è rigorosamente biologico per la coltivazione in vigna, un rispetto dell'ambiente che certifica l'azienda come BIO e dal 2014 anche la Cantina: la selezione è quasi maniacale per le uve che si sceglie di raccogliere, perché la natura le presenta sane e di ottima qualità, con una cernita manuale grappolo per grappolo.

In cantina Claudio adotta processi di lavorazione tradizionali, non invasivi, con grande attenzione alle temperature dei mosti e l'utilizzo accurato delle botti per affinare il vino senza interferire con il frutto, alterando un sapore che vuole invece rispettare in ogni sorso la personalità del vitigno d'origine.

Un principio di partenza che è il presupposto, secondo Claudio, per migliorare quotidianamente la qualità dei propri prodotti, con la volontà di far competere genuinamente i vini del Molise, quelli del vignaiolo Cipressi, con altri grandi vini italiani.

Claudio's cultivation method is strictly organic out of respect for the environment, the farm is officially certified as organic and since 2014 also the winery is certified as organic .

He is extremely picky in choosing which grapes to harvest, selecting each bunch by hand. In the wine cellar he uses a traditional, non invasive method to process the grapes.

He pays a lot of attention to the temperature of the grape must and to accurately use the barrels for perfecting the wine. No fruit is added during aging, which alters the taste, and so the original flavor of the grapes can be tasted in every sip.



I NOSTRI VINI



TINTILIA 66
Tintilia del Molise
P.20



MACCHIAROSSA
Tintilia del Molise
P.21



COLLEQUINTO
Tintilia Rosato
P.24



VOIRA
Falanghina Molise
P.25



LE SCOSTE
Molise Trebbiano
P.26



SETTEVIGNE
Tintilia del Molise
P.30



SETTEVIGNE
Falanghina
P.32



NON BERMI
Tintilia del Molise
P.34



NON BERMI
Tintilia Rosato
P.35

METODO CLASSICO



METODO CLASSICO
Blanc De Noir - Pas Dosé
P.36



METODO CLASSICO
Rosé - Pas Dosé
P.37

LIQUORI E DISTILLATI



DULCE CALICIS
Vino Dolce Passito
P.41



MACCHIAROSSA
Grappa di Tintilia
P.43



OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA
BIOLOGICO/ORGANIC
P.47



LINEA VINI
CLAUDIO CIPRESSI

Claudio Cipressi wines line





TINTILIA{66}

INFO PRINCIPALI

Denominazione: DOP Tintilia del Molise rosso
Nome: Tintilia 66
Vitigno: 100% Tintilia
Alcool: 14,5%vol. (Il valore può variare con l'annata)
Zona di Produzione: San Felice del Molise (CB)
Altitudine: 520m s.l.m.
Sistema di allevamento: cordone speronato
Densità: 3.000/5.000 ceppi per ettaro (può variare con l'annata)
Resa per ha: 35/40q.li uva (può variare con l'annata)

Caratteristiche organolettiche: Si presenta di colore rosso con riflessi sul granato, vivo e brillante. Al naso prevalgono note balsamiche e speziate, con un sottofondo di amarene e frutti di bosco. In Bocca è morbido, rotondo ed avvolgente.

Abbinamenti: arrosti e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 16 - 18°C.

PROCESSO

Vendemmia: prima metà di ottobre
Raccolta: manuale in cassetta
Vinificazione: accurata cernita dei grappoli. Macerazione per minimo 12 giorni senza mai superare i 25/28° C.

Maturazione: 36 mesi in legno + 6 mesi in bottiglia

GENERAL INFO

Appellation: Molise Tintilia rosso (red) PDO (Protected Designation of Origin)
Name: Tintilia 66
Grape Variety: 100% Tintilia grapes
Alcohol percentage: 14.5% vol. (This value can change with vintage)
Area of Production: San Felice del Molise
Altitude: 520 meters above sea level
Growth method: spurred cordon
Density: 3,000/5,000 plants per hectare (This value can change with vintage)
Yield per hectare: 3,500/4,000 kilos of grapes (This value can change with vintage)
Description: red color with bright, vivid reflections of garnet-red. Spicy, balsamic aroma with undertones of sour black cherry and berries. Smooth, full-bodied taste.

Food matching: grilled meats and medium-aged cheeses.

Best served at: 16-18° C.

PROCESS

Harvest: first half of October
Harvest Method: grapes are picked by hand and put into crates
Wine-making process: accurate selection of grapes, maceration for a minimum 12 days never exceeding 25/28° C.
Ageing: 36 months in oak + 6 months in bottle.

MACCHIAROSSA

INFO PRINCIPALI

Denominazione: DOP Tintilia del Molise rosso
Nome: Macchiarossa
Vitigno: 100% Tintilia
Alcool: 15%vol. (Il valore può variare con l'annata)
Zona di Produzione: San Felice del Molise (CB)
Altitudine: 520m s.l.m.
Sistema di allevamento: cordone speronato
Densità: 3.000/5.000 ceppi per ettaro (può variare con l'annata)
Resa per ha: 35/40q.li uva (può variare con l'annata)

Caratteristiche organolettiche: Si presenta di colore rosso con riflessi tendenti al granato dai riflessi brillanti. Al naso prevalgono note balsamiche e speziate. In Bocca è morbido, rotondo ed avvolgente.

Abbinamenti: arrosti e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 16 - 18°C.

PROCESSO

Vendemmia: prima metà di ottobre.
Raccolta: manuale in cassetta.
Vinificazione: accurata cernita dei grappoli. Macerazione per minimo 12 giorni senza mai superare i 25/28° C.

Maturazione: 36 mesi in acciaio + 6 mesi in bottiglia.

GENERAL INFO

Appellation: Molise Tintilia rosso (red) PDO (Protected Designation of Origin)
Name: Macchiarossa
Grape Variety: 100% Tintilia grapes
Alcohol percentage: 15% vol. (This value can change with vintage)
Area of Production: San Felice del Molise
Altitude: 520 meters above sea level
Growth method: spurred cordon
Density: 3,000/5,000 plants per hectare (This value can change with vintage)
Yield per hectare: 3,500/4,000 kilos of grapes (This value can change with vintage)

Description: red color with bright, vivid reflections of garnet-red. Spicy, balsamic aroma with undertones of sour black cherry and berries. Smooth, full-bodied taste.

Food matching: grilled meats and medium-aged cheeses.

Best served at: 16-18° C.

PROCESS

Harvest: first half of October.
Harvest Method: grapes are picked by hand and put into crates
Wine-making process: accurate selection of grapes, maceration for a minimum 12 days never exceeding 25/28° C.
Ageing: 36 months in stainless steel vats + 6 months in bottle.





COLLEQUINTO

INFO PRINCIPALI

Denominazione: DOP Tintilia del Molise rosato
Nome: Collequinto
Vitigno: 100% Tintilia
Alcool: 14%vol. (Il valore può variare con l'annata)
Zona di Produzione: San Felice del Molise (CB)
Altitudine: 500m s.l.m.
Sistema di allevamento: cordone speronato
Densità: 3.000/5.000 ceppi per ettaro (può variare con l'annata)
Resa per ha: 35/40 q.li uva (può variare con l'annata)

Caratteristiche organolettiche: di colore rosa tenue, è intensamente fruttato con sentori di more, fragola e frutti di bosco. Al gusto è secco, morbido, sapido, dal gusto pieno ed avvolgente.

Abbinamenti: si abbina bene con salumi, primi piatti di pesce e carne con pomodoro, pesce arrosto e zuppe di pesce.

Temperatura di servizio: 12 - 14°C.

PROCESSO

Vendemmia: prima metà di ottobre.
Raccolta: manuale in cassetta.
Vinificazione: le uve pigiate vengono subito pressate in maniera non energica e lasciate decantare a una temperatura di 10 gradi per circa 12 ore e poi si lascia fermentare a una temperatura di circa 13/15 gradi.
Maturazione: in acciaio.

GENERAL INFO

Appellation: Molise Tintilia Rosè PDO (Protected Designation of Origin)
Name: Collequinto
Grape Variety: 100% Tintilia grapes
Alcohol percentage: 14% vol. (Il valore può variare con l'annata)
Area of Production: San Felice del Molise
Altitude: 500 meters above sea level
Growth method: spurred cordon
Density: 3,000/5,000 plants per hectare (This value can change with vintage)
Yield per hectare: 3,500/4,000 kilos of grapes (This value can change with vintage)

Description: light red color, intensely fruity aroma with scents of blackberries, strawberries and wild berries. Dry, smooth, zesty, full-bodied taste.

Food matching: cold cuts, pasta with fish, meat and tomatoes, grilled fish, fish soups.

Best served at: 12-14° C.

PROCESS

Harvest: first half of October.
Harvest Method: grapes are picked by hand and put into crates.
Wine-making process: grapes lightly pressed and left to decant at a temperature of 10 degrees for about 12 hours and then left to ferment at a temperature of about 13/15 degrees.
Ageing: in stainless steel vats.

VOIRA

INFO PRINCIPALI

Denominazione: IGP Terre degli Osci
Nome: Voira
Vitigno: 100% Falanghina
Alcool: 14%vol. (Il valore può variare con l'annata)
Zona di Produzione: San Felice del Molise (CB)
Altitudine: 500m s.l.m.
Sistema di allevamento: cordone speronato
Densità: 3.000/5.000 ceppi per ettaro (può variare con l'annata)
Resa per ha: 70 q.li uva (può variare con l'annata)

Caratteristiche organolettiche: il vino ha un colore giallo verdolino. I profumi sono intensi e fruttati, con sentori di frutta matura e agrumi. In bocca si presenta piacevolmente fresco, sapido, equilibrato, di corpo.

Abbinamenti: piatti a base di frutti di mare, carni bianche, formaggi mediamente stagionati.

Temperatura di servizio: 8 - 10°C.

PROCESSO

Vendemmia: prima metà settembre.
Raccolta: manuale in cassetta.
Vinificazione: accurata cernita dei grappoli. Pressatura soffice, decantazione del mosto fiore per 18 ore a 10°C. Fermentazione ad una temperatura di 16-18°C in recipienti di acciaio inox.
Maturazione: in acciaio.

GENERAL INFO

Appellation: Terre degli Osci PGI (Protected Geographical Indication)
Name: Voira
Grape Variety: 100% Falanghina
Alcohol percentage: 14% vol. (This value can change with vintage)
Area of Production: San Felice del Molise
Altitude: 500 meters above sea level
Growth method: spurred cordon
Density: 3,000/5,000 plants per hectare (This value can change with vintage)
Yield per hectare: 7,000 kilos of grapes (This value can change with vintage)

Description: yellow in color with hints of green. Intense fruity aroma with ripe fruit and citrus scents. Pleasantly fresh, zesty, balanced, full-bodied flavor.

Food matching: seafood dishes, white meats, medium-aged cheeses.

Best served at: 8-10° C.

PROCESS

Harvest: half of September.
Harvest Method: grapes are picked by hand and put into crates
Wine-making process: accurate selection of grapes. Lightly pressed, young must is decanted for 18 hours at 10° C. Fermentation at 16-18°C in stainless-steel containers.
Ageing: in stainless steel vats.



BIOLOGICO/ORGANIC



LE SCOSTE

INFO PRINCIPALI

Denominazione: DOP Molise Trebbiano
Nome: Le Scoste
Vitigno: 100% Trebbiano
Alcool: 13,5%vol. (Il valore può variare con l'annata)
Zona di Produzione: San Felice del Molise (CB)
Altitudine: 470m s.l.m.
Sistema di allevamento: cordone speronato
Densità: 3.000/5.000 ceppi per ettaro (può variare con l'annata)
Resa per ha: 70 q.li uva (può variare con l'annata)

Caratteristiche organolettiche: il vino ha un colore giallo verdolino. I profumi sono intensi e fruttati, con sentori di frutta matura e agrumi. In bocca si presenta piacevolmente fresco, sapido, equilibrato, di corpo.

Abbinamenti: piatti a base di frutti di mare, carni bianche, formaggi mediamente stagionati.

Temperatura di servizio: 8 - 10°C.

PROCESSO

Vendemmia: prima metà di ottobre.
Raccolta: manuale in cassetta.
Vinificazione: pressatura soffice, decantazione ad una temperatura di 10°C per almeno diciotto ore. Il mosto pulito fermenta successivamente ad una temperatura di 16°C per almeno 10-15 giorni. In alcune annate particolari adottiamo la macerazione con le bucce in tini di legno.
Maturazione: in acciaio.

GENERAL INFO

Appellation: Molise Trebbiano PDO (Protected Designation of Origin)
Name: Le Scoste
Grape Variety: 100% Trebbiano
Alcohol percentage: 13,5% vol. (This value can change with vintage)
Area of Production: San Felice del Molise
Altitude: 470 meters above sea level
Growth method: spurred cordon
Density: 3,000/5,000 plants per hectare (This value can change with vintage)
Yield per hectare: 7,000 kilos of grapes (This value can change with vintage)

Description: yellow in color with hints of green. Intense fruity aroma with ripe fruit and citrus scents. Pleasantly fresh, zesty, balanced, full-bodied flavor.

Food matching: seafood dishes, white meats, medium-aged cheeses.

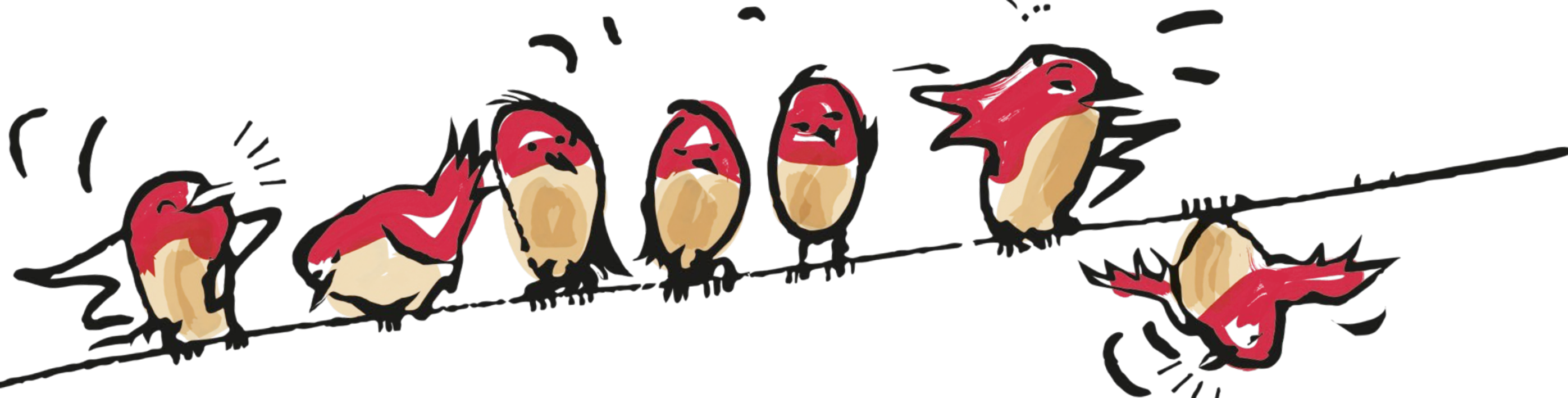
Best served at: 8-10° C

PROCESS

Harvest: first half of October.
Harvest Method: grapes are picked by hand and put into crates.
Wine-making process: lightly pressed, decanted for at least 18 hours at 10°C. The clean must then ferments at 16°C for at least 10-15 days. In some special years we use maceration with the grape skins in wooden vats.
Ageing: in stainless steel vats.



SETTEVIGNE



BIOLOGICO/ORGANIC



SETTEVIGNE TINTILIA

INFO PRINCIPALI

Denominazione: DOP Tintilia del Molise Rosso
Nome: Settevigne Tintilia
Vitigno: 100% Tintilia
Alcool: 14,5%vol. (Il valore può variare con l'annata)
Zona di Produzione: San Felice del Molise (CB)
Altitudine: 520m s.l.m.
Sistema di allevamento: cordone speronato
Densità: 3.000/5.000 ceppi per ettaro (può variare con l'annata)
Resa per ha: 35/40q.li uva (può variare con l'annata)

Caratteristiche organolettiche: si presenta di colore rosso con riflessi tendenti al granato dai riflessi brillanti.
Al naso prevalgono note balsamiche e speziate. In Bocca è morbido, rotondo ed avvolgente.

Abbinamenti: arrosti e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 16 - 18° C.

PROCESSO

Vendemmia: prima metà di ottobre.
Raccolta: manuale in cassetta.
Vinificazione: accurata cernita dei grappoli.
Macerazione per minimo 12 giorni senza mai superare i 25/28° C.
Maturazione: 36 mesi in acciaio + 6 mesi in bottiglia.

GENERAL INFO

Appellation: Molise Tintilia rosso (red) PDO (Protected Designation of Origin)
Name: Settevigne Tintilia
Grape Variety: 100% Tintilia grapes
Alcohol percentage: 14.5% vol. (This value can change with vintage)
Area of Production: San Felice del Molise
Altitude: 520 meters above sea level
Growth method: spurred cordon
Density: 3,000/5,000 plants per hectare (This value can change with vintage)
Yield per hectare: 3,500/4,000 kilos of grapes (This value can change with vintage)

Description: red color with bright, vivid reflections of garnet-red.
Spicy, balsamic aroma with undertones of sour black cherry and berries.
Smooth, full-bodied taste.

Food matching: grilled meats and medium-aged cheeses.

Best served at: 16-18° C.

PROCESS

Harvest: first half of October.
Harvest Method: grapes are picked by hand and put into crates.
Wine-making process: accurate selection of grapes, maceration for a minimum 12 days never exceeding 25/28° C.
Ageing: 36 months in stainless steel vats + 6 months in bottle.

BIOLOGICO/ORGANIC



SETTEVIGNE FALANGHINA

INFO PRINCIPALI

Denominazione: IGP Terre degli Osci
Nome: Settevigne Falanghina
Vitigno: 100% Falanghina
Alcool: 14%vol. (Il valore può variare con l'annata)
Zona di Produzione: San Felice del Molise (CB)
Altitudine: 500m s.l.m.
Sistema di allevamento: cordone speronato
Densità: 3.000/5.000 ceppi per ettaro (può variare con l'annata)
Resa per ha: 70 q.li uva (può variare con l'annata)

Caratteristiche organolettiche: il vino ha un colore giallo verdolino. I profumi sono intensi e fruttati, con sentori di frutta matura e agrumi. In bocca si presenta piacevolmente fresco, sapido, equilibrato, di corpo.

Abbinamenti: piatti a base di frutti di mare, carni bianche, formaggi mediamente stagionati.

Temperatura di servizio: 8 - 10° C.

PROCESSO

Vendemmia: prima metà settembre.
Raccolta: manuale in cassetta.
Vinificazione: accurata cernita dei grappoli. Pressatura soffice, decantazione del mosto fiore per 18 ore a 10° C. Fermentazione ad una temperatura di 16-18° C in recipienti di acciaio inox.
Maturazione: in v.

GENERAL INFO

Appellation: Terre degli Osci PGI (Protected Geographical Indication)
Name: Settevigne Falanghina
Grape Variety: 100% Falanghina
Alcohol percentage: 14% vol. (This value can change with vintage)
Area of Production: San Felice del Molise
Altitude: 500 meters above sea level
Growth method: spurred cordon
Density: 3,000/5,000 plants per hectare (This value can change with vintage)
Yield per hectare: 7,000 kilos of grapes (This value can change with vintage)

Description: yellow in color with hints of green. Intense fruity aroma with ripe fruit and citrus scents. Pleasantly fresh, zesty, balanced, full-bodied flavor.

Food matching: seafood dishes, white meats, medium-aged cheeses.

Best served at: 8-10° C.

PROCESS

Harvest: half of September.
Harvest Method: grapes are picked by hand and put into crates
Wine-making process: accurate selection of grapes. Lightly pressed, young must is decanted for 18 hours at 10° C. Fermentation at 16-18° C in stainless-steel containers.
Ageing: in stainless steel vats.



NONBERMI





NON BERMI

INFO PRINCIPALI

Denominazione: DOP Tintilia del Molise Rosso
Nome: NON BERMI
Vitigno: 100% Tintilia
Alcool: 13,5%vol. (Il valore può variare con l'annata)
Zona di Produzione: San Felice del Molise (CB)
Altitudine: 550m s.l.m.
Sistema di allevamento: cordone speronato
Densità: 3.000 ceppi per ettaro (può variare con l'annata)
Resa per ha: 35/40q.li uva (può variare con l'annata)

Caratteristiche organolettiche: si presenta di colore rosso con riflessi tendenti al granato dai riflessi brillanti.
Al naso prevalgono note balsamiche e speziate. In Bocca è morbido, rotondo ed avvolgente.

Abbinamenti: arrosti e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 16 - 18° C.

PROCESSO

Vendemmia: prima metà di ottobre.
Raccolta: manuale in cassetta.
Vinificazione: accurata cernita dei grappoli.
Macerazione per minimo 12 giorni senza mai superare i 25/28° C.
Maturazione: 36 mesi in acciaio + 6 mesi in bottiglia.

GENERAL INFO

Appellation: Molise Tintilia rosso (red) PDO (Protected Designation of Origin)
Name: NON BERMI
Grape Variety: 100% Tintilia grapes
Alcohol percentage: 13.5% vol. (This value can change with vintage)
Area of Production: San Felice del Molise
Altitude: 550 meters above sea level
Growth method: spurred cordon
Density: 3,000 plants per hectare (This value can change with vintage)
Yield per hectare: 3,500/4,000 kilos of grapes (This value can change with vintage)

Description: red color with bright, vivid reflections of garnet-red.
Spicy, balsamic aroma with undertones of sour black cherry and berries.
Smooth, full-bodied taste.

Food matching: grilled meats and medium-aged cheeses.

Best served at: 16-18° C.

PROCESS

Harvest: first half of October.
Harvest Method: grapes are picked by hand and put into crates.
Wine-making process: accurate selection of grapes, maceration for a minimum 12 days never exceeding 25/28° C.
Ageing: 36 months in stainless steel vats + 6 months in bottle.



NON BERMI

INFO PRINCIPALI

Denominazione: DOP Tintilia del Molise rosato
Nome: NON BERMI
Vitigno: 100% Tintilia
Alcool: 12,5%vol. (Il valore può variare con l'annata)
Zona di Produzione: San Felice del Molise (CB)
Altitudine: 500m s.l.m.
Sistema di allevamento: cordone speronato
Densità: 3.000 ceppi per ettaro (può variare con l'annata)
Resa per ha: 35/40 q.li uva (può variare con l'annata)

Caratteristiche organolettiche: di colore rosa tenue, è intensamente fruttato con sentori di more, fragola e frutti di bosco.
Al gusto è secco e sapido.

Abbinamenti: si abbina bene con salumi, formaggi freschi e piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio: 10 - 12° C.

PROCESSO

Vendemmia: prima metà settembre.
Raccolta: manuale in cassetta.
Vinificazione: le uve pigiate vengono subito pressate in maniera non energica e lasciate decantare a una temperatura di 10 gradi per circa 12 ore e poi si lascia fermentare a una temperatura di circa 13/15 gradi.
Maturazione: in acciaio.

GENERAL INFO

Appellation: Molise Tintilia rosato (rosé) PDO (Protected Designation of Origin)
Name: NON BERMI
Grape Variety: 100% Tintilia del Molise
Alcohol percentage: 12.5% vol. (This value can change with vintage)
Area of Production: San Felice del Molise
Altitude: 500 meters above sea level
Growth method: spurred cordon
Density: 3,000 plants per hectare (This value can change with vintage)
Yield per hectare: 3,000/4,000 kilos of grapes (This value can change with vintage)

Description: pale pink in colour, it is intensely fruity with hints of blackberries, strawberry and berries.
The taste is dry and savory.
Food matching: sgoes well with cured meats, fresh cheeses and fish dishes.
Best served at: 10 - 12° C.

PROCESS

Harvest: first half of September.
Harvest Method: grapes are picked by hand and put into crates
Wine-making process: the pressed grapes are immediately pressed in a non-pressed manner energetic and left to settle at a temperature of 10 degrees for approximately 12 hours and then it is left to ferment at a temperature of around 13/15 degrees.
Ageing: in stainless steel vats.

METODO
CLASSICO

Classic method



BLANC DE NOIR
PAS DOSÉ
DA UVE DI TINTILIA

INFO PRINCIPALI

Denominazione: Metodo Classico
Blanc De Noir - Pas Dosé
Nome: Claudio Cipressi Blanc de Noir
Vitigno: 100% Tintilia
Alcool: 12%vol. (Il valore può variare con l'annata)
Zona di Produzione: San Felice del Molise (CB)
Altitudine: 500m s.l.m.
Sistema di allevamento: cordone speronato
Densità: 3.000/5.000 ceppi per ettaro (può variare con l'annata)
Resa per ha: 35 q.li uva (può variare con l'annata)

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino, spuma fine e persistente, sentori di nocciola fresca, agrumi verdi, fiori di lavanda e pesca nettarina. Spumante armonico, persistente con evidenti sbuffi minerali.

Abbinamenti: primi e secondi di pesce, formaggi mediamente stagionati.

Temperatura di servizio: 5°C.

PROCESSO

Vendemmia: seconda metà di agosto
Raccolta: manuale in cassetta
Vinificazione e maturazione: accurata cernita dei grappoli. Pressatura soffice, breve macerazione pellicolare, chiarifica statica e successiva fermentazione a temperatura controllata. Le bottiglie durante la fermentazione e l'affinamento sono state conservate a temperatura controllata e solo dopo un lungo affinamento su fecce vini di 36 mesi sono state sboccate. Il prodotto non ha avuto liqueur d'expedition, trattasi di un pas dosé.

GENERAL INFO

Appellation: Classic Method
Blanc De Noir - Pas Dosé
Name: Claudio Cipressi Blanc de Noir
Grape Variety: 100% Tintilia
Alcohol percentage: 12% vol. (This value can change with vintage)
Area of Production: San Felice del Molise
Altitude: 500 meters above sea level
Growth method: spurred cordon
Density: 3,000/5,000 plants per hectare (This value can change with vintage)
Yield per hectare: 3,500 kilos of grapes (This value can change with vintage)

Organoleptic description: straw yellow color, fine and persistent perlage. Smell of fresh hazelnut, green citrus, lavender flowers and nectarine peach. Well balanced wine, persistent with mineral notes.

Food matching: fish dishes, medium-aged cheeses.

Best served at: 5° C.

PROCESS

Harvest: second half of August
Harvest Method: grapes are picked by hand and put into crates
Vinification and ageing: careful selection of the grapes, soft pressing, short maceration on the skins, static decantation and subsequently fermentation with controlled temperature. During the fermentation and the refinement, the bottles are been kept at a controlled temperature for about 36 months on its lees; after this period the disgorging takes places. As a pas dosé no "liqueur d'expédition" has been added.



ROSÉ
PAS DOSÉ
DA UVE DI TINTILIA

INFO PRINCIPALI

Denominazione: Metodo Classico Rosé - Pas Dosé
Nome: Claudio Cipressi Rosé
Vitigno: 100% Tintilia
Alcool: 12%vol. (Il valore può variare con l'annata)
Zona di Produzione: San Felice del Molise (CB)
Altitudine: 500m s.l.m.
Sistema di allevamento: cordone speronato
Densità: 3.000/5.000 ceppi per ettaro (può variare con l'annata)
Resa per ha: 35 q.li uva (può variare con l'annata)

Caratteristiche organolettiche: colore ramato, spuma fine e persistente. Sentori di fragoline di bosco, menta selvatica, nocciola tostata e arancia dolce.

Abbinamenti: primi e secondi di pesce, formaggi mediamente stagionati.

Temperatura di servizio: 5°C.

PROCESSO

Vendemmia: seconda metà di agosto.
Raccolta: manuale in cassetta.
Vinificazione e maturazione: accurata cernita dei grappoli. Pressatura soffice, breve macerazione pellicolare, chiarifica statica e successiva fermentazione a temperatura controllata. Le bottiglie durante la fermentazione e l'affinamento sono state conservate a temperatura controllata e solo dopo un lungo affinamento su fecce vini di 36 mesi sono state sboccate. Il prodotto non ha avuto liqueur d'expedition, trattasi di un pas dosé.

GENERAL INFO

Appellation: Classic Method Rosé - Pas Dosé
Name: Claudio Cipressi Rosé
Grape Variety: 100% Tintilia
Alcohol percentage: 12% vol. (This value can change with vintage)
Area of Production: San Felice del Molise
Altitude: 500 meters above sea level
Growth method: spurred cordon
Density: 3,000/5,000 plants per hectare (This value can change with vintage)
Yield per hectare: 3,500 kilos of grapes (This value can change with vintage)

Organoleptic description: copper pink color, fine and persistent perlage. Smell of wild strawberries, wild mint, toasted hazelnut and sweet orange.

Food matching: fish dishes, medium-aged cheeses .

Best served at: 5°C.

PROCESS

Harvest: second half of August.
Harvest Method: grapes are picked by hand and put into crates.
Vinification and ageing: careful selection of the grapes, soft pressing, short maceration on the skins, static decantation and subsequently fermentation with controlled temperature. During the fermentation and the refinement, the bottles are been kept at a controlled temperature for about 36 months on its lees; after this period the disgorging takes places. As a pas dosé no "liqueur d'expédition" has been added.



A photograph of a bottle of Macchiaiara Rossa Grappa Trentina and its packaging. The bottle is dark glass with a blue label that reads "MACCHIAIARA ROSSA" and "GRAPPA TRENTINA". The packaging is a blue box with gold and white illustrations, including a man in a hat, a wolf, and a house. The text "MACCHIAIARA ROSSA" is also visible on the box. The items are resting on a dark wooden surface.

LIQUORI E DISTILLATI

Liqueurs and spirits



DULCE CALICIS VINO PASSITO

INFO PRINCIPALI

Denominazione: vino da tavola
Nome: Dulce Calicis
Vitigno: 100% Tintilia
Alcool: 15%vol. (Il valore può variare con l'annata)
Zona di Produzione: San Felice del Molise (CB)
Altitudine: 500m s.l.m.
Sistema di allevamento: cordone speronato

Caratteristiche organolettiche: colore rosso granato con profumi speziati.

Contenuto: 500ml

GENERAL INFO

Appellation: table wine
Name: Dulce Calicis
Grape Variety: 100% Tintilia grapes
Alcohol percentage: 15% vol. (This value can change with vintage)
Area of Production: San Felice del Molise (CB)
Altitude: 500 meters above sea level
Growth method: spurred cordon

Description: garnet red color with spicy aromas.

Content: 500ml - 17 oz. fl





MACCHIAROSSA GRAPPA DI TINTILIA

INFO PRINCIPALI

Nome: grappa di Macchiarossa
Vitigno: 100% Tintilia
Alcool: 40%vol.

Caratteristiche organolettiche: al naso ricorda i sentori speziati della Tintilia. Al palato morbida e intensa.

Contenuto: 500ml

GENERAL INFO

Name: grappa of Macchiarossa
Grape Variety: 100% Tintilia grapes
Alcohol percentage: 40% vol.

Organoleptic characteristics: the nose recalls the spicy scents of Tintilia. The taste is soft and intense.

Content: 500ml - 17 oz. fl



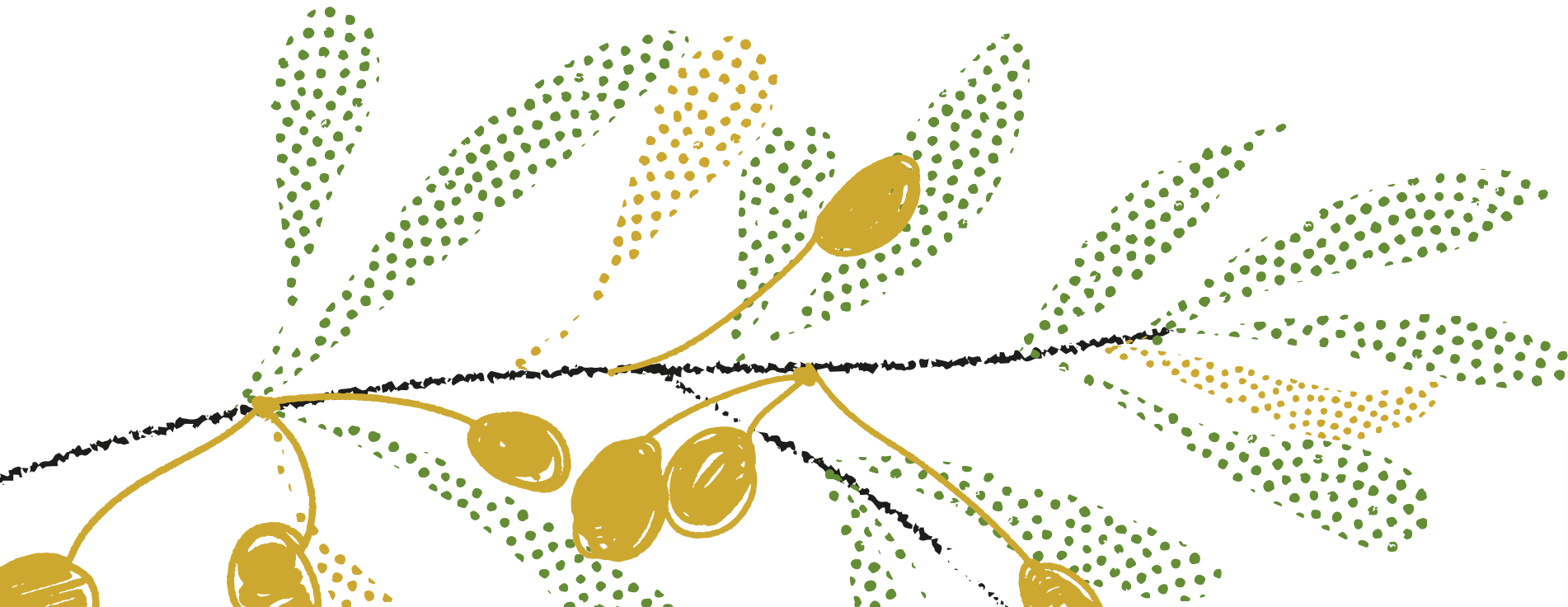


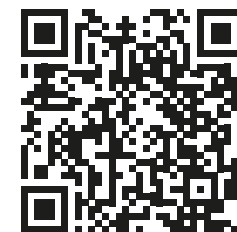
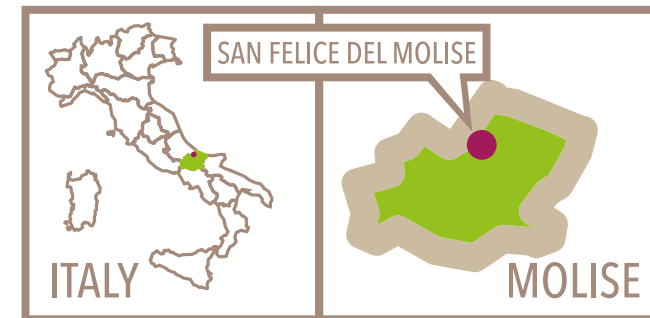
L'OLIO
Olive oil

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA
CIPRESSI

INFO PRINCIPALI
Varietà: blend di olio EVO ottenuto da storica cultivar.
Contenuto: 750ml

GENERAL INFO
Varietà: EVO Olive Oil obtained from a blend of historical olive cultivar.
Content: 750ml - 17 oz. fl





CLAUDIO CIPRESSI
Azienda Biologica

CONTRADA MONTAGNA 11/B
86030 SAN FELICE DEL MOLISE (CB) | ITALY
Tel: +39 335 1244859
info@claudiocipressi.it

