Terresacre, la cantina molisana che esalta il terroir

A Montenero di Bisacce, l’azienda nata nel 2006 lavora nel rispetto della tradizione vitivinicola del Molise puntando sulla conoscenza della vite e dei suoi piccoli grandi segreti

La cantina dell’azienda (Foto © Terresacre).

La freschezza e l’eleganza di una **Falanghina** o la struttura corposa della **Tintilia**? Un bianco che si presta ad invecchiare o un rosso importante? Comunque si scelga, quelli del Molise sono vini di una terra magica tutta da scoprire.

Vitigni e vini del Molise

Il Molise è una regione in cui l’enologia e la coltura della vite affondano le proprie origini nei secoli. Siamo nella terra degli Osci e dei Sanniti, caratterizzata dai tanti corsi d’acqua, dalle colline, dal mare e dalla caparbietà della sua gente.

Tra i suoi vini e vitigni principali ci sono la **Falanghina**, tanto amata dagli antichi romani, e l’**uva Tintilia** un’autoctona tipica di questa terra. Ma anche il **Trebbiano**, il **Montepulciano** in declinazioni rosso e rosato. Vini pregiati alcuni dei quali vengono affinati per lunghi mesi in selezionate barrique di rovere francese.

Cantina Terresacre: vini molisani a Montenero di Bisacce

Terresacre è indubbiamente **una delle realtà produttive più significative del Molise** con 35 ettari di vigneti e una cantina moderna devota al vino. La sua sede si trova **a Montenero di Bisaccia**, in provincia di Campobasso, e più precisamente in Contrada Montebello.

Terresacre possiede 35 ettari di vigneti (Foto © Terresacre).

L’azienda, nata nel 2006, lavora nel rispetto della tradizione vitivinicola molisana puntando sulla conoscenza della vite e dei suoi piccoli grandi segreti.

Il lento passare del tempo come natura impone, il clima decisamente ottimale e i vigneti posizionati a 270 metri che godono l’influenza del mare Adriatico sono elementi che, sapientemente miscelati, consentono di **produrre vini di altissimo livello**.

Tintilia DOC di Terresacre

Il **Tintilia DOC** è un vino che amo particolarmente per il suo colore rosso rubino, in alcune situazioni con riflessi violacei, e il profumo intenso e gradevole. Al gusto è armonico e morbido e si abbina molto bene ad un buon pecorino, ad alcuni **salumi tipici molisani** come lo sfarriccio, il sagicciotto, la ventricina e alle ricette della tradizione tra cui i **cavatelli al ragù** e i **torcinelli**.

Tintilia Molise DOC di Cantina Terresacre (Foto © Fabrizio Salce).

La cantina **Terresacre** ne propone due tipologie di cui una (*Tintilia*) matura per 12 mesi in barrique e l'altra (*Autocton grape*) ottenuta da uve di antichi vigneti.

Falanghina: storia e modernità in due etichette

Con la **Falanghina**, uva storica conosciuta da secoli, Terrescare produce **Oravera DOC** con uve provenienti da vigneti selezionati per ottenere il massimo pregio delle uve. Questo vino affina 6 mesi in barrique di rovere e riposa sui propri lieviti. L'altra declinazione aziendale è la **Falanghina DOC**, un vino dalla grande personalità e aromaticità: entrambe sono decisamente da degustare.

“Oravera”, la Falanghina di Terresacre (Foto © Fabrizio Salce).

La **Falanghina è un vino elegante** che gli esperti dicono si presti molto bene all’invecchiamento (ne ho degustate di varie annate e confermo il pensiero), ha un bel colore bianco paglierino, profumo delicato e sapore armonico. Si sposa con i piatti di pesce, volendo anche di acqua dolce, con il caciocavallo e il tipico “*nirvi e musse”* preparato con il musetto di vitello.

Altri vini della cantina Terresacre

L’azienda molisana, che esprime una piacevole armonia di declinazioni enologiche autoctone, propone anche altri vini oltre a quelli descritti.

Evidenzio un ottimo **Montepulciano** denominato “**Rispetto DOC***”*, maturato 18 mesi in barriques, e un elegante **Montepulciano Neravite DOC**. Il Montepulciano impreziosisce col tempo, diventando di un colore rosso acceso tendente al granato. Si distingue per il suo profumo caratteristico, per l’armonia e i tannini inconfondibili. Decisamente buono in abbinamento con i salumi locali, i formaggi e il rinomato piatto cacio e uova.

“Rispetto”, il Montepulciano di Cantina Terresacre (Foto © Fabrizio Salce).

Se gradite e apprezzate i vini rosati Terresacre propone anche “**Rosavite IGT***”,* sempre da uve Montepulciano, un fruttato, profumato, fresco ed elegante. E per concludere la selezione della cantina, citiamo “**Orovite DOC***”* un delizioso Trebbiano dalla grande complessità olfattiva e gustativa, perfetto con i maccheroni, i fusilli e la mozzarella.

Olio Terresacre

L’azienda Terresacre dispone anche di 25 ettari di oliveto, da cui ottiene un pregiato olio, e gestisce l’agriturismo **Il Quadrifoglio** con ampie camere e comodi appartamenti.

Confort ed eleganza, sapori tipici regionali e i vini della cantina, il tutto incastonato in un contesto che è per il turista vero tesoro: il Molise.

Terresacre
Contrada Montebello – Montenero di Bisaccia (CB)
Sito web – **Facebook**

Data di creazione
22/04/2020
Autore
fabrizio-salce