

## Serra del Parco

è un'azienda agricola situata sulle colline verdi e incontaminate di una regione dalle mille sfumature e ancora tutte da scoprire, il **Molise**.

### Un paesaggio

unico, popolato da miriadi di dolci colline, immerse in un sorprendente silenzio, dove è la natura a fare da padrone: in questo scenario, negli anni ottanta, l'azienda inizia a muovere i suoi primi passi.

### Famiglia

Oggi è gestita dai fratelli **Daniele** e **Floriana**, consigliati sapientemente dalla saggezza di papà Francesco: l'azienda mantiene dunque una forte impronta familiare, basata sul rispetto dei valori che uniscono tradizione, storia, territorio.

### La tenuta

si estende per circa 60 ettari dislocati tra i comuni di Palata, Guardialfiera e Acquaviva Collecroce a 350 metri di altezza.

### Coltivazioni

Si coltivano principalmente legumi (ceci, cicerchia, lenticchie e fagioli), cereali, ortaggi (pomodori e meloni) e viti **rigorosamente con metodo biologico**: amare un territorio significa innanzitutto proteggerlo, per questi motivi sin da subito la scelta del metodo biologico è sembrata la più 'naturale'.

### Bio

Il metodo biologico restituisce prodotti più salutari, nel segno della tradizione, ma anche di un futuro migliore per le prossime generazioni e per la nostra Terra.

### Indirizzo

Contrada Coppere - Zona Serra del Parco  
Palata (CB)

### Telefono

Floriana : +393290211318  
Daniele : +393391464100

### e-mail e website

contatti@serradelparco.it  
www.serradelparco.it

  
*Serra del Parco*  
il bio del Molise





Tintilia del Molise rosso DOC

Uva : Tintilia 100%  
Denominazione: Tintilia del Molise DOC  
Epoca di vendemmia: fine agosto – primi giorni di settembre  
Sistema di vinificazione: macerazione di 12 giorni a 25°C  
Maturazione e affinamento: 6 mesi in acciaio e riposo in bottiglia  
Gradazione alcolica: 12,0%  
Scheda organolettica: Colore rosso rubino intenso con riflessi granato. Al naso presenta aromi intensi di prugna, mora, e note speziate. In bocca è caldo e avvolgente.  
Temperatura di servizio: 16 - 18°C  
Abbinamento: Primi piatti importanti, secondi a base di carne come arrostiti, brasati, formaggi stagionati.



Tintilia del Molise rosato DOC

Uva : Tintilia 100%  
Denominazione: Tintilia del Molise Rosato DOC  
Epoca di vendemmia: fine agosto – primi giorni di settembre  
Sistema di vinificazione: contatto a freddo con le bucce di poche ore fino all'ottenimento del colore desiderato.  
Maturazione e affinamento: in acciaio e riposo in bottiglia  
Gradazione alcolica: 12,5%  
Scheda organolettica: Colore rosa cerasuolo brillante. Al naso presenta aromi di lampone, richiami floreali di rosa, e note speziate. In bocca è fresco, fruttato, sapido, dal gusto pieno.  
Temperatura di servizio: 12 - 14°C  
Abbinamento: perfetto come aperitivo, si abbina bene con salumi tipici del Molise, primi e secondi piatti di pesce, formaggi mediamente stagionati.



Olio EVO 100% italiano

L'olio di oliva extravergine viene estratto con metodo tradizionale, tramite spremitura a freddo con presse. E' un olio purissimo con grado di acidità inferiore allo 0,80% su 100 g di prodotto.

Per la nostra produzione si utilizzano le olive da cultivar di PERANZANA, LECCINO e GENTILE DI LARINO.

Il nostro olio, nelle diverse tipologie, si presenta con un fruttato medio, sapore amaro e piccante, con profumi di erba tagliata e carciofo, armonico ed equilibrato.

---

Confermando il legame indissolubile con il territorio, la produzione vitivinicola e tutta derivante dall'unico vitigno autoctono regionale: la TINTILIA.

---