

TENIMENTI GRIECO

Vini di terre tra il cielo e il mare





VINI DI TERRE
TRA IL CIELO E IL MARE

Una costa baciata dal sole che dai suoi 150 metri di altitudine guarda il mare e oltre il mare le Isole Tremiti. Sorgono qui i vigneti e la cantina di Tenimenti Grieco, un'azienda dinamica e innovativa, frutto di una realtà imprenditoriale determinata a sfruttare appieno le straordinarie potenzialità del proprio territorio per una produzione vitivinicola di grande qualità. Vini di costa, dotati di uniche identità salmastre nutrite da flussi di iodio e salsedine, capaci di esprimere al meglio l'essenza di una terra sospesa tra il cielo e il mare.

WINES SUSPENDED
BETWEEN SKY AND SEA

From an altitude of 150 metres, overlooking the sun-kissed coastline and across the Adriatic Sea to the Tremiti Islands - this is where we find Tenimenti Grieco's vineyards and cellar. This dynamic, innovative winery takes full advantage of the terroir's outstanding potential for top-quality wine production. Coastal wines, with their own unique brackish identity nourished by iodine-laden sea breezes, the quintessential expression of a land suspended between sky and sea.

UNA QUALITÀ CHE HA SOLIDE RADICI

Quando una famiglia si dedica con impegno e passione alla viticoltura, i frutti del suo lavoro diventano un patrimonio prezioso per tutti. Tenimenti Grieco ne è l'esempio. Ogni vigneto ha goduto della massima attenzione alle proprie caratteristiche pedologiche, all'esposizione e al microclima, per individuare la varietà, il portainnesto e i cloni più adatti. Siti su dolci paesaggi collinari su terreni di origine alluvionale, godono di ottima ventilazione da ogni direttrice, di giornate calde e luminose seguite da notti fresche.

QUALITY WITH SOLID ROOTS

When a family has commitment and passion for viticulture, the fruits of their toils turn into a valuable asset for all. Tenimenti Grieco is a perfect example of that. In every single one of our vineyards, we have carefully investigated soil characteristics, exposure and microclimate to find the most suitable varieties, rootstocks and clones. Located on gentle alluvial slopes, the vineyards enjoy excellent ventilation from every direction, with hot sunny days followed by cool nights.
Eighty-five generous hectares devoted to quality wine-making.





I NOSTRI VINI

OUR WINES

ANIMA OSCA
SETTENODI
CHAPEAU À LA VIE
I COSTALI
I MOLISANI
PASSO ALLE TREMITI
I CRU


ANIMA OSCA

Dal cuore della Terra degli Osci crescono e maturano le uve capaci di dar vita a vini generosi come quelli di Anima Osca. Vini che hanno il Molise nel cuore e nel gusto e che parlano la sua stessa antica lingua.

From the heart of the Land of Osci grow and ripen the grapes capable of giving life to generous wines like those of Anima Osca. Wines that have the Molise in the heart and in the taste and speak their ancient language.



ANIMA OSCA
BIANCO
IGT TERRE DEGLI OSCI

Zona di produzione
Production area
San Martino in Pensilis (CB) e Campomarino (CB)

Estensione
Surface area planted to vine
5 ha

Tipo di suolo
Soil type
alluvionale di medio impasto, ricco in sali minerali
alluvial medium texture, mineral-rich

Uvaggio
Grape varieties
Falanghina 50%, Chardonnay 40%, Pinot Grigio 10%

Altitudine
Altitude
150-80 m s.l.m.

Anno d'impianto
Planting year
2000

Periodo vendemmiale
Harvest period
fine agosto, metà settembre
late August, mid September

Densità ceppi/ha
Vine density per hectare
4.200

Sistema allevamento
Growing system
Cordone speronato
Cordon-trained and spur-pruned

Resa/ceppo
Yield per vine
2,5 Kg



ANIMA OSCA
ROSSO
IGT TERRE DEGLI OSCI

Zona di produzione
Production area
San Martino in Pensilis (CB)

Estensione
Surface area planted to vine
1,10 ha

Tipo di suolo
Soil type
di medio impasto, tendenzialmente argilloso
medium texture, clayey

Uvaggio
Grape varieties
Montepulciano 60%, Cabernet Sauvignon 30%, Syrah 10%

Altitudine
Altitude
150 m s.l.m.

Anno d'impianto
Planting year
2001

Periodo vendemmiale
Harvest period
metà settembre, metà ottobre
mid September, mid October

Densità ceppi/ha
Vine density per hectare
4.200

Sistema allevamento
Growing system
Cordone speronato
Cordon-trained and spur-pruned

Resa/ceppo
Yield per vine
2,5 Kg


SETTENODI

Agrumi e frutta esotica, bollicine garbate e moderato tenore alcolico sono le caratteristiche essenziali dei SetteNodi, vini freschi e vivaci con cui pasteggiare durante conviviali e spensierate occasioni estive.

Citrus and exotic fruits, understated sparkle and moderate alcohol content are the essential characteristics of the SetteNodi range: fresh, lively wines for convivial carefree summer entertaining.



SETTENODI
BIANCO VIVACE

Zona di produzione
Production area
San Martino in Pensilis (CB)

Estensione
Surface area planted to vine
2 ha

Tipo di suolo
Soil type
medio impasto ricco
in sali minerali
medium texture mineral-rich

Uvaggio
Grape varieties
Chardonnay 90% altre
varietà bacca bianca 10%
Chardonnay 90% other white berry varieties 10%

Altitudine
Altitude
150 m s.l.m.

Anno d'impianto
Planting year
1995

Periodo vendemmiale
Harvest period
metà agosto
mid-August

Densità ceppi/ha
Vine density per hectare
1.600

Sistema allevamento
Growing system
guyot, cordone speronato

Resa/ceppo
Yield per vine
3 Kg



SETTENODI
ROSATO VIVACE

Zona di produzione
Production area
San Martino in Pensilis (CB)

Estensione
Surface area planted to vine
10 ha

Tipo di suolo
Soil type
medio impasto ricco
in sali minerali
medium texture mineral-rich

Uvaggio
Grape varieties
Montepulciano100%

Altitudine
Altitude
160 m s.l.m.

Anno d'impianto
Planting year
1999

Periodo vendemmiale
Harvest period
primi di ottobre
early October

Densità ceppi/ha
Vine density per hectare
1.600

Sistema allevamento
Growing system
cordone speronato

Resa/ceppo
Yield per vine
3 Kg

CHAPEAU À LA VIE



Lunghe rifermentazioni in autoclave e una paziente attesa sono scelte di metodo che emergono dal delicato, fine e persistente perlage di questi due spumanti di gran classe.

Lengthy second fermentations in a pressurized vat and plenty of patience are two of the secrets that help produce the delicate, finely persistent perlage of this range of high-class sparklers.



CHAPEAU À LA VIE
SPUMANTE BIANCO BRUT

Zona di produzione
Production area
San Martino in Pensilis (CB)
Campomarino (CB)

Estensione
Surface area planted to vine
2,5 ha

Tipo di suolo
Soil type
medio impasto
medium texture

Uvaggio
Grape varieties
Chardonnay 50%,
Pinot Grigio 50%

Altitudine
Altitude
150 - 80 m s.l.m.

Anno d'impianto
Planting year
1999 - 2013

Periodo vendemmiale
Harvest period
inizi di agosto
early August

Densità ceppi/ha
Vine density per hectare
4.200

Sistema allevamento
Growing system
guyot, cordone speronato

Resa/ceppo
Yield per vine
2 Kg



CHAPEAU À LA VIE
SPUMANTE ROSATO EXTRA DRY

Zona di produzione
Production area
Campomarino (CB)

Estensione
Surface area planted to vine
2 ha

Tipo di suolo
Soil type
medio impasto
medium texture

Uvaggio
Grape varieties
Montepulciano 100%

Altitudine
Altitude
80 m s.l.m.

Anno d'impianto
Planting year
2003

Periodo vendemmiale
Harvest period
prima decade di settembre
early September

Densità ceppi/ha
Vine density per hectare
4.200

Sistema allevamento
Growing system
cordone speronato
cordon-trained and spur-pruned

Resa/ceppo
Yield per vine
2,5 Kg

I COSTALI



Da vigneti “di costa” affacciati a strapiombo su meravigliosi orizzonti marini, da cui attingono un’impronta salmastra nutrita da flussi di iodio e salsedine, provengono le uve destinate alla produzione di questa linea di piacevolissimi e appaganti vini monovarietali.

From coastal vineyards overlooking enchanting seascapes, their slightly salty profile nourished by iodine-laden sea breezes, come the grapes used to make this range of rewardingly pleasant monovarietal wines.



I COSTALI
FALANGHINA
TERRE DEGLI OSCI IGT

Zona di produzione
Production area
San Martino in Pensilis (CB)

Estensione
Surface area planted to vine
1,5 ha

Tipo di suolo
Soil type
medio impasto
medium texture

Uvaggio
Grape varieties
Falanghina 100%

Altitudine
Altitude
150 m s.l.m.

Anno d’impianto
Planting year
1999

Periodo vendemmiale
Harvest period
seconda decade di settembre
second decade of September

Densità ceppi/ha
Vine density per hectare
4.200

Sistema allevamento
Growing system
guyot

Resa/ceppo
Yield per vine
2,5 Kg



I COSTALI
CHARDONNAY
TERRE DEGLI OSCI IGT

Zona di produzione
Production area
San Martino in Pensilis (CB)

Estensione
Surface area planted to vine
10 ha

Tipo di suolo
Soil type
medio impasto ricco
in sali minerali
medium texture mineral-rich

Uvaggio
Grape varieties
Chardonnay 100%

Altitudine
Altitude
150 m s.l.m.

Anno d’impianto
Planting year
1995

Periodo vendemmiale
Harvest period
prima decade di agosto
early August

Densità ceppi/ha
Vine density per hectare
1.600

Sistema allevamento
Growing system
guyot

Resa/ceppo
Yield per vine
3 Kg



I COSTALI
PINOT GRIGIO
TERRE DEGLI OSCI IGT

Zona di produzione
Production area
Campomarino (CB)

Estensione
Surface area planted to vine
1,2 ha

Tipo di suolo
Soil type
medio impasto ricco
in sali minerali
medium texture mineral-rich

Uvaggio
Grape varieties
Pinot Grigio 100%

Altitudine
Altitude
80 - 100 m s.l.m.

Anno d’impianto
Planting year
2015

Periodo vendemmiale
Harvest period
prima decade di agosto
early August

Densità ceppi/ha
Vine density per hectare
4.000

Sistema allevamento
Growing system
cordone speronato
cordon-trained and spur-pruned

Resa/ceppo
Yield per vine
2,5 Kg



I COSTALI
CABERNET SAUVIGNON
TERRE DEGLI OSCI IGT

Zona di produzione
Production area
San Martino in Pensilis (CB)

Estensione
Surface area planted to vine
12 ha

Tipo di suolo
Soil type
medio impasto
tendenzialmente argilloso
medium texture clayey

Uvaggio
Grape varieties
Cabernet Sauvignon 100%

Altitudine
Altitude
160 m s.l.m.

Anno d'impianto
Planting year
1995

Periodo vendemmiale
Harvest period
seconda decade di settembre
second decade of September

Densità ceppi/ha
Vine density per hectare
4.200

Sistema allevamento
Growing system
cordone speronato
cordon-trained and spur-pruned

Resa/ceppo
Yield per vine
2,5 Kg



I COSTALI
MONTEROSSO
MOLISE ROSSO DOC

Zona di produzione
Production area
San Martino in Pensilis (CB)

Estensione
Surface area planted to vine
12 ha

Tipo di suolo
Soil type
medio impasto
tendenzialmente argilloso
medium texture clayey

Uvaggio
Grape varieties
Montepulciano 100%

Altitudine
Altitude
260 m s.l.m.

Anno d'impianto
Planting year
1999

Periodo vendemmiale
Harvest period
metà ottobre
mid-October

Densità ceppi/ha
Vine density per hectare
1.600

Sistema allevamento
Growing system
cordone speronato
cordon-trained and spur-pruned

Resa/ceppo
Yield per vine
3 Kg



I COSTALI
SYRAH
TERRE DEGLI OSCI IGT

Zona di produzione
Production area
San Martino in Pensilis (CB)

Estensione
Surface area planted to vine
9 ha

Tipo di suolo
Soil type
alluvionale di medio impasto, ricco in sali minerali
alluvial medium texture, mineral-rich

Uvaggio
Grape varieties
Syrah 100%

Altitudine
Altitude
150 m s.l.m.

Anno d'impianto
Planting year
1998

Periodo vendemmiale
Harvest period
primi di settembre
early September

Densità ceppi/ha
Vine density per hectare
4.200

Sistema allevamento
Growing system
cordone speronato
cordon-trained and spur-pruned

Resa/ceppo
Yield per vine
2 Kg

I MOLISANI



"200 metri" è l'altitudine minima sul livello del mare imposta dal rigoroso disciplinare di produzione delle "uve di alta collina" destinate alla produzione del nostro Tintilia del Molise DOC, un esclusivo fuoriclasse molisano.

200 metres refers to the minimum altitude above sea level which our strict rules of production require to produce the so-called "hilltop grape" that goes into our Tintilia Molise DOC, an exclusive Molise thoroughbred.



200 METRI
TINTILIA DEL MOLISE DOC

Zona di produzione
Production area
Comuni di Larino e Ururi (CB)

Estensione
Surface area planted to vine
4,5 ha

Tipo di suolo
Soil type
medio impasto
medium texture

Uvaggio
Grape varieties
Tintilia 100%

Altitudine
Altitude
300 m s.l.m.

Anno d'impianto
Planting year
2008

Periodo vendemmiale
Harvest period
prima decade di settembre
early September

Densità ceppi/ha
Vine density per hectare
4.200

Sistema allevamento
Growing system
cordone speronato
cordon-trained and spur-pruned

Resa/ceppo
Yield per vine
1,8 Kg

La “Tintilia Rosato 200 Metri” nasce dal delicato gesto del *salasso*, che sottrae una parte di mosto per donare maggiore intensità e carattere al vino restante. Ne prende vita un rosato cerasuolo, luminoso e avvolgente. Profuma di rosa, ciliegia e prugna, esprimendo freschezza, eleganza e armoniosa piacevolezza.

“Tintilia Rosato 200 Metri” is born from the delicate act of the saignée method, where a portion of the must is gently drawn off to give greater intensity and character to the remaining wine. From this process comes a luminous, enveloping cherry-hued rosé. It offers aromas of rose, cherry, and plum, expressing freshness, elegance, and harmonious pleasure.



200 METRI
TINTILIA DEL MOLISE
ROSATO DOC

Zona di produzione
Production area
Comuni di Larino e Ururi (CB)

Estensione
Surface area planted to vine
4,5 ha

Tipo di suolo
Soil type
medio impasto
medium texture

Uvaggio
Grape varieties
Tintilia 100%

Altitudine
Altitude
300 m s.l.m.

Anno d’impianto
Planting year
2008

Periodo vendemmiale
Harvest period
prima decade di settembre
early September

Densità ceppi/ha
Vine density per hectare
4.200

Sistema allevamento
Growing system
cordone speronato
cordon-trained and spur-pruned

Resa/ceppo
Yield per vine
1,8 Kg

Il Bosco delle Guardie è una macchia mediterranea d’alta collina che separa quasi a metà i nostri migliori vigneti coltivati a Montepulciano ed Aglianico, storici vitigni alla base di questo vino rosso che ha fatto proprie le essenze vegetali, selvatiche e strutturali presenti nel bosco.

Bosco delle Guardie takes its name from a Mediterranean maquis woodland on the hilltop between our finest vineyards. Planted to Montepulciano and Aglianico, the iconic varietals used to make this red, the vineyards capture the natural fragrances of the woodland vegetation.



BOSCO DELLE GUARDIE
BIFERNO ROSSO DOC

Zona di produzione
Production area
San Martino in Pensilis (CB)

Estensione
Surface area planted to vine
1.5 ha

Tipo di suolo - Soil type
medio impasto tendenzialmente argilloso
medium texture, clayey

Uvaggio - Grape varieties
Montepulciano 80%,
Aglianico 20%

Altitudine - Altitude
150 m s.l.m.

Anno d’impianto
Planting year
2001

Periodo vendemmiale
Harvest period
metà ottobre
mid October

Densità ceppi/ha
Vine density per hectare
4.200

Sistema allevamento
Growing system
Cordone speronato
cordon-trained and spure-pruned

Resa/ceppo - Yield per vine
2,5 Kg

Affinamento - Refinement
tonneaux francesi
French tonneaux

PASSO ALLE TREMITI



Guardano il mare verso le Isole Tremiti i nostri migliori vigneti coltivati a Falanghina, Sauvignon, Montepulciano e Aglianico, che concorrono alla produzione di quattro vini, caratterizzati da tanta frutta e spiccata mineralità, tutti dotati di un'identità specifica e inimitabile, derivante dalle componenti ambientali dominanti: sole, vento, mare e terra.



PASSO ALLE TREMITI
MOLISE FALANGHINA DOC

Zona di produzione
Production area
Portocannone (CB)

Estensione
Surface area planted to vine
2,5 ha

Tipo di suolo
Soil type
medio impasto
medium texture

Uvaggio
Grape varieties
Falanghina 100%

Altitudine
Altitude
110 m s.l.m.

Anno d'impianto
Planting year
2007

Periodo vendemmiale
Harvest period
fine settembre
late September

Densità ceppi/ha
Vine density per hectare
4.200

Sistema allevamento
Growing system
Guyot

Resa/ceppo
Yield per vine
2,5 Kg

Overlooking the sea and the Tremiti Islands are our finest vineyards, planted with Falanghina, Sauvignon, Montepulciano and Aglianico. This is where we grow four wines, each with its own highly fruity character and strong minerality, a specific, inimitable style given by the four key factors: sun, wind, sea and soil.



PASSO ALLE TREMITI
SAUVIGNON
TERRE DEGLI OSCI IGT

Zona di produzione
Production area
Campomarino (CB)

Estensione
Surface area planted to vine
1 ha

Tipo di suolo
Soil type
alluvionale di medio impasto
alluvial medium texture

Uvaggio
Grape varieties
Sauvignon Blanc 100%

Altitudine
Altitude
80 m s.l.m.

Anno d'impianto
Planting year
2013

Periodo vendemmiale
Harvest period
fine agosto, inizi settembre
late August, early September

Densità ceppi/ha
Vine density per hectare
4.200

Sistema allevamento
Growing system
Guyot

Resa/ceppo
Yield per vine
2,5 Kg



PASSO ALLE TREMITI
MOLISE ROSATO DOC

Zona di produzione
Production area
Portocannone (CB)

Estensione
Surface area planted to vine
1,5 ha

Tipo di suolo
Soil type
medio impasto
medium texture

Uvaggio
Grape varieties
Montepulciano 100%

Altitudine
Altitude
110 m s.l.m.

Anno d'impianto
Planting year
2007

Periodo vendemmiale
Harvest period
inizi di ottobre
early October

Densità ceppi/ha
Vine density per hectare
4.200

Sistema allevamento
Growing system
Cordone speronato
Cordon-trained and spur-pruned

Resa/ceppo
Yield per vine
2,5 Kg



PASSO ALLE TREMITI
AGLIANICO DOC

Zona di produzione
Production area
San Martino in Pensilis (CB)

Estensione
Surface area planted to vine
1 ha

Tipo di suolo - Soil type
Alluvionale, medio impasto ricco in sali minerali
alluvial, medium texture, mineral-rich

Uvaggio - Grape varieties
Aglianico 100%

Altitudine - Altitude
150 m s.l.m.

Anno d'impianto
Planting year
2000

Periodo vendemmiale
Harvest period
fine ottobre
late October

Densità ceppi/ha
Vine density per hectare
4.200

Sistema allevamento
Growing system
Cordone speronato
cordon-trained and spur-pruned

Resa/ceppo
Yield per vine
2 Kg

I CRU



Matana è un vino che racchiude un segreto. Un bouquet di profumi, colori e suoni che racconta una delle calette più belle e suggestive delle Isole Tremiti. Un bianco di alto rango che non teme il tempo, prodotto da uve Chardonnay in purezza.

MATANA
CHARDONNAY TERRE DEGLI OSCI IGT

Zona di produzione
Production area
San Martino in Pensilis (CB)

Estensione
Surface area planted to vine
1 ha

Tipo di suolo
Soil type
alluvionale, medio impasto
alluvial medium texture

Uvaggio
Grape varieties
Chardonnay 100%

Altitudine
Altitude
150 m s.l.m.

Anno d'impianto
Planting year
1990

Periodo vendemmiale
Harvest period
terza decade di Agosto
late August

Densità ceppi/ha
Vine density per hectare
4.500

Sistema allevamento
Growing system
Cordone Speronato
Cordon-trained and spur-pruned

Resa/ceppo
Yield per vine
1,4 kg

Matana is a wine that holds a secret. A bouquet of scents, colours and sounds that portrays one of the most beautiful and enchanting coves on the Tremiti Islands. A premium white wine that has no fear of time, made from 100% Chardonnay grapes.



Triassi è il "nostro" taglio bordolese, vino di punta della gamma di Tenimenti Grieco. La sintesi tra l'eleganza del Cabernet Sauvignon, la complessità del Merlot e la longevità dell'Aglianico.

TRIASSI
ROSSO TERRE DEGLI OSCI IGT

Zona di produzione
Production area
San Martino in Pensilis (CB)

Estensione
Surface area planted to vine
1 ha

Tipo di suolo - Soil type
medio impasto tendenzialmente argilloso
medium texture clayey

Uvaggio - Grape varieties
Cabernet sauvignon 55%, Merlot 35%, Aglianico 10%

Altitudine - Altitude
150 m s.l.m.

Anno d'impianto
Planting year
2001

Periodo vendemmiale
Harvest period
metà settembre - fine ottobre
mid-September - late October

Densità ceppi/ha
Vine density per hectare
4.200

Sistema allevamento
Growing system
Cordone speronato
cordon-trained and spur-pruned

Resa/ceppo - Yield per vine
2 Kg

Affinamento - Refinement
barrique di rovere francese
French oak barriques

Triassi is our Bordeaux blend, the flagship wine in Tenimenti Grieco's range. A delightful combination of Cabernet Sauvignon's elegance, Merlot's layered complexity and Aglianico's cellarability.



OLIO



Olio extravergine di oliva di categoria superiore. Blend di varietà locali massima espressione della nostra terra, in prevalenza leccino, coratina e peranzana. Di colore verde brillante con riflessi dorati. Intenso nei profumi e fluido al palato.

Superior category extra virgin olive oil. Blend of local varieties, the highest expression of our land. Mainly Leccino, Coratina and Peranzana. Bright green colour with golden reflections. Intense aromas and delicate fluidity on the palate.



500ml

250ml

GLI OSCI



BOLLICINE MOLISANE



CHAPEAU



I COSTALI



I COSTALI


I costali
CABERNET SAUVIGNON
2025
TENIMENTI
GRIECO


I costali
MONTEROSSO
2025
TENIMENTI
GRIECO


I costali
SYRAH
2025
TENIMENTI
GRIECO

I MOLISANI


2025
200
METRI
TINTILIA DEL MOLISE
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA
TENIMENTI
GRIECO


2025
200
METRI
TINTILIA DEL MOLISE
ROSATO
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA
TENIMENTI
GRIECO


2024
BOSCO delle GUARDIE
BIFERNO ROSSO DOC
TENIMENTI
GRIECO

PASSO ALLE TREMITI









I CRU





OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA





Note di degustazione



Tenimenti Grieco
S.r.l. a Socio Unico

Contrada Difensola, 86045
Portocannone (CB) - MOLISE
Tel/Fax. +39 0875 59 00 32
info@tenimentigrieco.it

TENIMENTI
GRIECO

tenimentigrieco.it