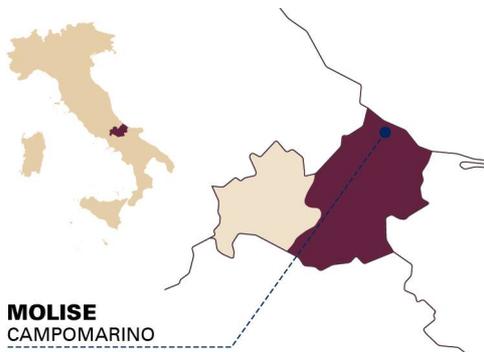


DI MAJO NORANTE



DON LUIGI

CAMPOMARINO (CB) / MOLISE



MOLISE
CAMPOMARINO

41° 54' 51.21" N
15° 04' 02.59" E

Ambasciatore del Molise enologico nel mondo, Di Majo Norante è una delle realtà vinicole più importanti d'Italia. Una storia che va indietro fino all'800 e mantiene le sue radici a Campomarino: oggi alla guida dell'azienda c'è Alessio Di Majo Norante, che prosegue con amore ed entusiasmo l'attività di famiglia. Il carattere mediterraneo dei vini traspare in ogni bottiglia, grazie a una gestione accorta dei 123 ettari e al rispetto delle tradizioni del passato; etichette di carattere ed estremamente territoriali, che interpretano i vitigni secondo le loro caratteristiche innate e con una maestria unica.



ANNO DI FONDAZIONE
1968



ESTENSIONE TERRITORIO
85 Ha



ENOLOGO
RICCARDO
COTARELLA



BOTTIGLIE IN UN ANNO
800.000



VITIGNI
MONTEPULCIANO – AGLIANICO –
SANGIOVESE – TINTILIA –
FALANGHINA - GRECO - MOSCATO



VITICOLTURA
BIOLOGICA



TIPOLOGIA

Vino rosso – Riserva Molise DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Contrada Coccioleto



VITIGNO

Montepulciano 100%



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo calcareo



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Spalliera.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

22 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

È vinificato tradizionalmente con lungo contatto del mosto con le vinacce e maturato in piccole botti di rovere.



COLORE

Rosso granato intenso con riflessi violacei.



PROFUMO

Vino ricco, intenso, di grande armonia



SAPORE

Perfetta fusione fra i sapori di frutta matura che evocano il sottobosco, la prugna, sentori di legno tostato e vaniglia.



ABBINAMENTI

Si abbina alla perfezione con le carni rosse, la cacciagione, piatti della grande cucina mediterranea, formaggi più o meno stagionati, formaggi muffati e carni alla griglia. La temperatura di servizio è di 18° C in bicchiere tipo "Bordeaux", avendo cura di stappare la bottiglia almeno un'ora prima.

