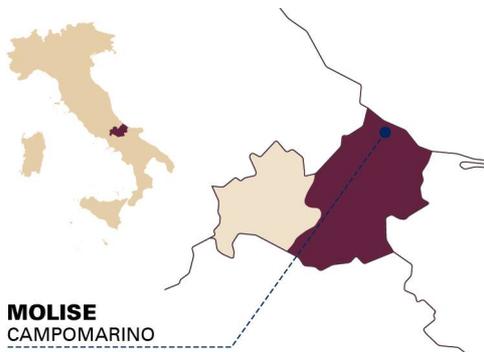


DI MAJO NORANTE



# GRECO

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 bianco – Greco del Molise DOC



## ZONA DI PRODUZIONE

Contrada Camarda.



## VITIGNO

Greco 100%.



## COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo calcareo - sabbioso.



## METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Spalliera.



## ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

15 anni



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione a freddo a contatto con le bucce per 24/36 ore - fermentazione in vasche d'acciaio a 16-18°C.



## COLORE

Giallo paglierino vivace.



## PROFUMO

Profumo ampio ed intenso, fruttato.



## SAPORE

Sapore secco e morbido con sentori di frutta secca.



## ABBINAMENTI

Si accompagna a cibi delicati, frutti di mare, primi piatti, pesce e formaggi. Temperatura di servizio: 8°-10°C.

