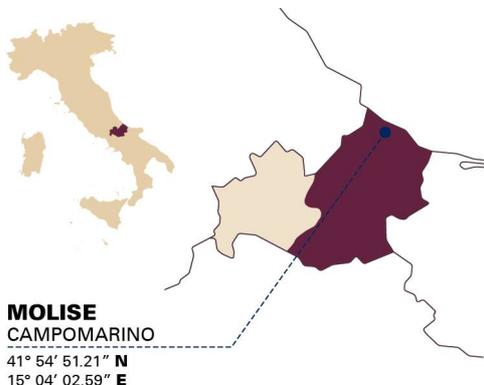




RAMITELLO

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 – Biferno Rosso DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Ramitello.



VITIGNO

Montepulciano 80%, Aglianico 20%



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo argilloso



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Spalliera.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

10 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione a contatto con le bucce per circa un mese. Fermentazione malolattica completa. Affinamento parte in botte e vasca d'acciaio - 6 mesi in bottiglia.



COLORE

Rosso rubino con riflessi violacei.



PROFUMO

Al naso si apre con un intenso bouquet, in cui spiccano sentori di prugna, arricchiti da piacevoli note speziate di cuoio e liquirizia.



SAPORE

Al palato risulta pieno, piacevolmente morbido e vellutato, con un corpo perfettamente equilibrato.



ABBINAMENTI

Accompagna piatti ricchi, in particolare carni bianche e rosse, cacciagione e formaggi stagionati. Temperatura di servizio: 18°C

