



SANGIOVESE

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 – Terre degli Osci IGT



ZONA DI PRODUZIONE

Contrada Cocciolete - Ramitello.



VITIGNO

Sangiovese 100%.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo calcareo.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Spalliera.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

20 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione a contatto con le bucce per circa un mese. Fermentazione malolattica completa. Affinamento 3 mesi in bottiglia.



COLORE

Rosso brillante.



PROFUMO

Ricorda la ciliegia e la macchia mediterranea con piacevoli ricordi speziati e di cuoio.



SAPORE

Il sorso mostra calore e pienezza, equilibrati da una decisa freschezza e da una trama tannica ben scolpita. Al palato è di corpo medio, gustoso e rinfrescante, con un sorso che scorre in bocca con ottima armonia.



ABBINAMENTI

Accompagna bene antipasti, primi piatti, selvaggina, carni e formaggi. Temperatura di servizio: 16°-18°C.

