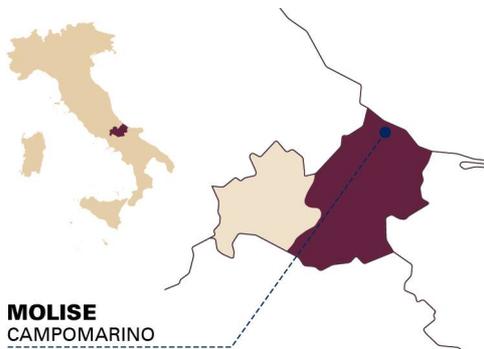




SASSIUS

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 – Aglianico del Molise DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Contrada Camarda



VITIGNO

Aglianico 100%



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo calcareo.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Spalliera.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

18 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

macerazione a contatto con le bucce per circa 1 mese. Fermentazione malolattica completa in barrique. Affinamento in barriques nuove per 24 mesi 6 mesi in bottiglia.



COLORE

Rosso granato intenso.



PROFUMO

Naso molto complesso con sentori di frutti rossi maturi e con ritorni speziati, tipici dell'Aglianico.



SAPORE

In bocca pieno, ricco, corposo con tannini ben integrati, avvolgente ed elegante, di straordinaria persistenza.



ABBINAMENTI

Perfetto con piatti ricchi, carne e formaggi stagionati.

