

Di Majo Norante

RAMITELLO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Biferno Rosso

Zona produttiva Campomarino (CB), Contrada Ramitelli (18 ha), a 100 m s.l.m.

Vitigno 80% Montepulciano, 20% Aglianico

Tipologia del terreno Argilloso.

Sistema di allevamento Spalliera

Vinificazione Macerazione a contatto con le bucce per circa un mese. Fermentazione malolattica completa.

Affinamento Affinamento parte in botte e vasca d'acciaio, 6 mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

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



CAMPOMARINO / MOLISE



ANNO DI FONDAZIONE | 1968



ENOLOGO | RICCARDO COTARELLA



VITIGNI | MONTEPULCIANO,
AGLIANICO, SANGIOVESE, TINTILIA,
FALANGHINA, GRECO, MOSCATO

