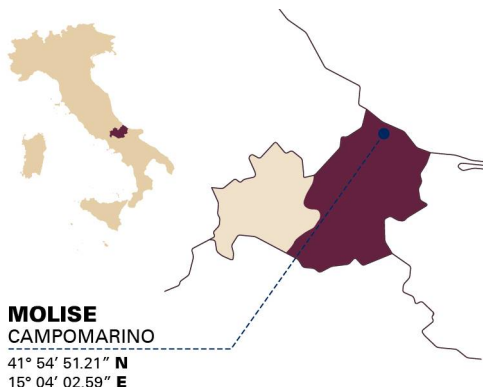




# RAMITELLO

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

