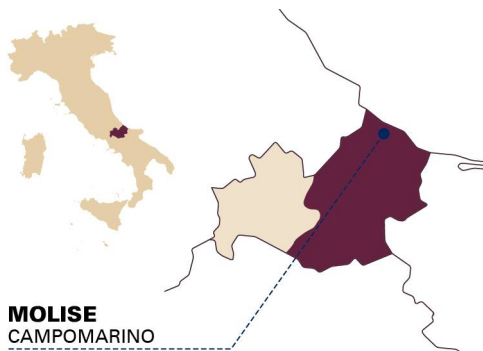


DI MAJO NORANTE



GRECO

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 bianco – Greco del Molise DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Contrada Camarda.



VITIGNO

Greco 100%.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo calcareo - sabbioso.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Spalliera.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

15 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione a freddo a contatto con le bucce per 24/36 ore - fermentazione in vasche d'acciaio a 16-18°C.



COLORE

Giallo paglierino vivace.



PROFUMO

Profumo ampio ed intenso, fruttato.



SAPORE

Sapore secco e morbido con sentori di frutta secca.



ABBINAMENTI

Si accompagna a cibi delicati, frutti di mare, primi piatti, pesce e formaggi. Temperatura di servizio: 8°-10°C.

