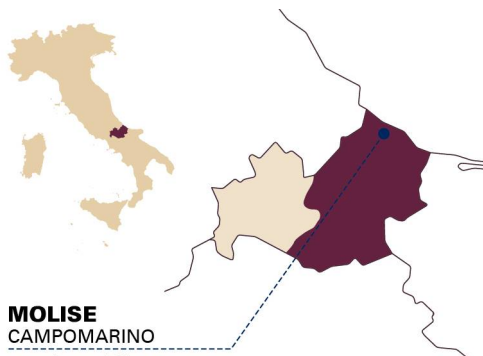


DI MAJO NORANTE



RAMI'

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 – Falanghina del Molise DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Contrada Coccioleto.



VITIGNO

Falanghina 90%, Greco 10%.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo argilloso.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Spalliera.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

22 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. Fermentazione malolattica completa.



COLORE

Giallo paglierino.



PROFUMO

Profumo fresco, gradevole e persistente con sentore di frutta matura, pesca ed albicocca.



SAPORE

Ha gusto secco, morbido, ampio, leggermente acidulo, con retrogusto aromatico di mandorla, caratteristico del vigneto.



ABBINAMENTI

Vino da tutto pasto, sposa crostacei, antipasti magri ed un ampio numero di ricette di mare. Temperatura di servizio: 10° C

