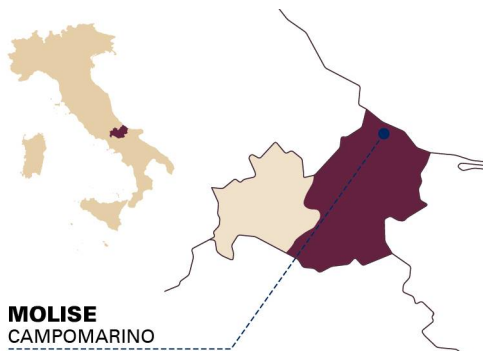




# AGLIANICO CONTADO RISERVA

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 Riserva Molise DOC



## ZONA DI PRODUZIONE

Vigneto Camarda.



## VITIGNO

Aglianico 100%



## COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo argilloso – calcareo.



## METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Spalliera.



## ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

22 anni



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione con le bucce. Fermentazione malolattica completa. Affinamento botte e vasca d'acciaio



## COLORE

Rosso rubino con riflessi granata.



## PROFUMO

Profumo ampio e intenso con sentore di frutta matura.



## SAPORE

In bocca morbido e vellutato, molto armonico di buon corpo, giustamente tannico con retrogusto di amarena.



## ABBINAMENTI

Si accompagna a cibi saporiti, primi piatti sostanziosi, selvaggina, carni e formaggi stagionati, anche a piatti vegetariani come verdure stufate, i legumi, piatti vegetali cotti al forno come parmigiana di melanzane o soufflè di verdure. Temperatura di servizio: 16°-18°C.

