

Di Majo Norante

SASSIUS

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Aglianico del Molise Riserva

Zona produttiva Campomarino (CB), Contrada Camarda (6 ha), tra i 100 e i 150 m s.l.m.

Vitigno 100% Aglianico

Tipologia del terreno Calcareo-argilloso.

Sistema di allevamento Spalliera

Vinificazione Vendemmia tardiva di parte delle uve. Macerazione a contatto con le bucce per circa 1 mese. Fermentazione malolattica completa in barrique.

Affinamento Affinamento in barriques nuove per 24 mesi e 6 mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso granato intenso.

Profumo Naso molto complesso con sentori di frutti rossi maturi e con ritorni speziati, tipici dell'Aglianico.

Sapore In bocca pieno, ricco, corposo con tannini ben integrati, avvolgente ed elegante, di straordinaria persistenza.

Abbinamenti Perfetto con piatti ricchi, carne 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

