

Di Majo Norante

# METODO CLASSICO BRUT NATURE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** VSQ Vino Spumante di Qualità

**Zona produttiva** Parcella Ramitelli

**Vitigno** 100% Falanghina

**Tipologia del terreno** Calcareo, argilloso.

**Sistema di allevamento** Guyot

**Vinificazione** In acciaio a 12,8°C

**Affinamento sui lieviti** 48 mesi

**Dosaggio** 0 gr/l, Brut Nature

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Perlage molto fine, color giallo paglierino con riflessi dorati.

**Profumo** Note di frutta tropicale, crosta di pane, vaniglia.

**Sapore** Fresco, morbido, rotondo, con finale persistente.



CAMPOMARINO / MOLISE



ANNO DI FONDAZIONE | 1968



ENOLOGO | RICCARDO COTARELLA



VITIGNI | MONTEPULCIANO,  
AGLIANICO, SANGIOVESE, TINTILIA,  
FALANGHINA, GRECO, MOSCATO



Distribuito in esclusiva da  
Meregalli Giuseppe S.p.a.

  
**MEREGALLI**  
Wines

powered by  
 GRUPPO MEREGALLI