

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 60 mesi

Dosaggio 0 gr/l, Brut Nature

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Perlage molto fine, color giallo oro 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

