

Di Majo Norante

CONTADO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Aglianico del Molise Riserva

Zona produttiva Campomarino (CB), Vigneto Camarda (35 ha), a 200 m s.l.m.

Vitigno 100% Aglianico

Tipologia del terreno Calcareo.

Sistema di allevamento Spalliera

Vinificazione Vinificazione in piccoli fermentini di acciaio. Macerazione a contatto con le bucce per circa un mese. Fermentazione malolattica completa.

Affinamento Affinamento in botte (1 anno in barrique e tonneaux) e vasca d'acciaio per 3 anni.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino con riflessi granata.

Profumo Profumo ampio e intenso con sentore di frutta matura.

Sapore In bocca è 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



CAMPOMARINO / MOLISE



ANNO DI FONDAZIONE | 1968



ENOLOGO | RICCARDO COTARELLA



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

