



DI MAJO NORANTE

Schede tecniche

DI MAJO NORANTE



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



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



Di Majo Norante

RAMÌ

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Falanghina del Molise

Zona produttiva Campomarino (CB), Vigneto Cocciolete (8ha), tra i 100 e 150 m s.l.m.

Vitigno 90% Falanghina, 10% Greco

Tipologia del terreno Argilloso.

Sistema di allevamento Spalliera

Vinificazione Macerazione a freddo a contatto con le bucce per 24/36 ore-fermentazione in vasche d'acciaio a 16-18°C. Fermentazione malolattica completa.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino.

Profumo Profumo fresco, gradevole e persistente con sentore di frutta matura, pesca ed albicocca.

Sapore Ha gusto secco, morbido, ampio, leggermente acidulo, con retrogusto aromatico di mandorla.

Abbinamenti Vino da tutto pasto, sposa crostacei, antipasti magri ed un ampio numero di ricette di mare.

Temperatura di servizio 10° C



CAMPOMARINO / MOLISE



ANNO DI FONDAZIONE | 1968



ENOLOGO | RICCARDO COTARELLA



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



Di Majo Norante

GRECO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Greco del Molise

Zona produttiva Campomarino (CB), Contrada Camarda (8ha), a 200 m s.l.m.

Vitigno 100% Greco

Tipologia del terreno Calcareo e argilloso.

Sistema di allevamento Spalliera

Vinificazione Macerazione a freddo a contatto con le bucce per 24/36 ore-fermentazione in vasche d'acciaio a 16-18°C. Fermentazione malolattica completa.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino vivace.

Profumo Profumo ampio ed intenso, con aromi di frutta a polpa bianca, fiori bianchi, agrumi e una spiccata nota minerale.

Sapore Sapore secco e morbido con sentori di frutta secca.

Abbinamenti Si accompagna a cibi delicati, frutti di mare, primi piatti, pesce e formaggi.

Temperatura di servizio 8-10° C



CAMPOMARINO / MOLISE



ANNO DI FONDAZIONE | 1968



ENOLOGO | RICCARDO COTARELLA



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



Di Majo Norante

FALANGHINA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Falanghina del Molise

Zona produttiva Campomarino (CB), Contrada Ramitelli (12ha), a 100 m s.l.m.

Vitigno 100% Falanghina

Tipologia del terreno Argilloso.

Sistema di allevamento Spalliera

Vinificazione Macerazione a freddo a contatto con le bucce per 24/36 ore-fermentazione in vasche d'acciaio a 16-18°C. Fermentazione malolattica completa.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino dorato con riflessi verdognoli.

Profumo Profumo fresco, gradevole con sentore di ginestre.

Sapore Gusto ampio con piacevole retrogusto amarotico che ricorda il melograno.

Abbinamenti Vino da tutto pasto, sposa crostacei, antipasti magri, primi piatti ed in particolare la cucina di pesce.

Temperatura di servizio 10-12° C



CAMPOMARINO / MOLISE



ANNO DI FONDAZIONE | 1968



ENOLOGO | RICCARDO COTARELLA



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



Di Majo Norante

FLORALIA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Tintilia del Molise Rosato

Zona produttiva Campomarino (CB), Contrada Ramitelli (12 ha), a 100 m s.l.m.

Vitigno 100% Tintilia

Tipologia del terreno Argilloso.

Sistema di allevamento Spalliera

Vinificazione Macerazione a freddo a contatto con le bucce per 24/36 ore-fermentazione in vasche d'acciaio a 16-18°C. Fermentazione malolattica completa.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino vivace dorato con riflessi verdognoli.

Profumo Profumo fresco, gradevole con sentore di ginestre.

Sapore Gusto ampio con piacevole retrogusto amarotico che ricorda il melograno.

Abbinamenti Vino da tutto pasto, sposa crostacei, antipasti magri, primi piatti ed in particolare la cucina di pesce.

Temperatura di servizio 10-12° C



CAMPOMARINO / MOLISE



ANNO DI FONDAZIONE | 1968



ENOLOGO | RICCARDO COTARELLA



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



Di Majo Norante

SANGIOVESE

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Terra degli Osci

Zona produttiva Campomarino (CB), Contrade Cocciolate e Ramitello (25 ha), tra i 50 e i 200 m s.l.m.

Vitigno 100% Sangiovese

Tipologia del terreno Calcareo.

Sistema di allevamento Spalliera

Vinificazione Macerazione a contatto con le bucce per circa un mese. Fermentazione malolattica completa.

Affinamento 3 mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo Ricorda la ciliegia e la macchia mediterranea con piacevoli ricordi speziati e di cuoio, noce moscata e pepe.

Sapore Il sorso mostra calore e pienezza, equilibrati da una decisa freschezza e da una trama tannica ben scolpita. Al palato è di corpo medio, gustoso e rinfrescante, con un sorso che scorre in bocca con ottima armonia.

Abbinamenti Accompagna bene antipasti, primi piatti, selvaggina, carni e formaggi.

Temperatura di servizio 16-18° C



CAMPOMARINO / MOLISE



ANNO DI FONDAZIONE | 1968



ENOLOGO | RICCARDO COTARELLA



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



Di Majo Norante

RAMITELLO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Biferno Rosso

Zona produttiva Campomarino (CB), Contrada Ramitelli (18 ha), a 100 m s.l.m.

Vitigno 80% Montepulciano, 20% Aglianico

Tipologia del terreno Argilloso.

Sistema di allevamento Spalliera

Vinificazione Macerazione a contatto con le bucce per circa un mese. Fermentazione malolattica completa.

Affinamento Affinamento parte in botte e vasca d'acciaio, 6 mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo Al naso si apre con un intenso bouquet, in cui spiccano sentori di prugna, arricchiti da piacevoli note speziate di cuoio e liquirizia.

Sapore Al palato risulta pieno, piacevolmente morbido e vellutato, con un corpo perfettamente equilibrato.

Abbinamenti Accompagna piatti ricchi, in particolare carni bianche e rosse, cacciagione 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



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



Di Majo Norante

TINTILIA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Tintilia del Molise

Zona produttiva Campomarino (CB)

Vitigno 100% Tintilia

Tipologia del terreno Calcareo-argilloso.

Sistema di allevamento Spalliera

Vinificazione Macerazione a contatto con le bucce per circa un mese.
Fermentazione malolattica completa.

Affinamento Affinamento in parte in barrique e in parte in vasche di acciaio,
6 mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo Al naso si apre con un ricco bouquet, caratterizzato da sentori di prugna, arricchiti da piacevoli sfumature speziate.

Sapore Al palato risulta morbido, vellutato e piacevolmente fruttato, con una buona struttura.

Abbinamenti Perfetto per accompagnare carni rosse e carni bianche, è ideale in abbinamento a selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio 16-18° C



CAMPOMARINO / MOLISE



ANNO DI FONDAZIONE | 1968



ENOLOGO | RICCARDO COTARELLA



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



Di Majo Norante

DON LUIGI

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Rosso del Molise Riserva

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

Vitigno 100% Montepulciano

Tipologia del terreno Calcareo-argilloso.

Sistema di allevamento Spalliera

Vinificazione È vinificato tradizionalmente con lungo contatto del mosto con le vinacce.

Affinamento Affinamento in piccole botti di rovere.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso granato intenso con riflessi violacei.

Profumo Vino ricco, intenso, di grande armonia e struttura con perfetta fusione fra i sapori che evocano frutta matura, prugna, ciliegia in confettura, sottobosco, fiori appassiti, legno tostato, vaniglia e cioccolato.

Sapore Possente all'assaggio con i tannini vellutati e grande equilibrio.

Abbinamenti Si abbina alla perfezione con le carni rosse, la cacciagione, piatti della grande cucina mediterranea, formaggi più o meno stagionati, formaggi muffati e carni alla griglia.

Temperatura di servizio 18° C



CAMPOMARINO / MOLISE



ANNO DI FONDAZIONE | 1968



ENOLOGO | RICCARDO COTARELLA



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



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



Di Majo Norante

APIANAE

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Moscato del Molise

Zona produttiva Campomarino (CB), Contrada Camarda (6 ha), a 200 m s.l.m.

Vitigno 100% Moscato

Tipologia del terreno Calcareo-argilloso.

Sistema di allevamento Spalliera

Vinificazione L'uva passita sulla pianta viene criomacerata. Per esaltarne i profumi, viene sottoposta intera a lieve pressatura. Fermenta lentamente a temperatura controllata. Fermentazione malolattica completa.

Affinamento Affinamento di 1 anno in vasche d'acciaio e di 6 mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo oro tenue, brillante, con lievi riflessi ambrati.

Profumo Profumo fresco ed intenso, con caratteristici sentori di fiori d'arancio e miele di zagara.

Sapore È un vino ampio con sapore di moscato, ricco, con zuccheri residui netti ma dal retrogusto asciutto.

Abbinamenti Vino da meditazione, si accompagna bene a patè, dolci e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio 10-12° C



CAMPOMARINO / MOLISE



ANNO DI FONDAZIONE | 1968



ENOLOGO | RICCARDO COTARELLA



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

