

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

