

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

