

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

