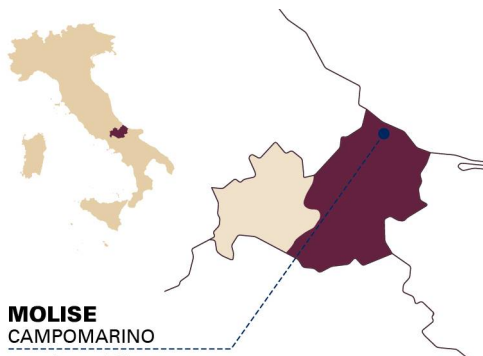


DI MAJO NORANTE



APIANAE

CAMPOMARINO (CB) / MOLISE



MOLISE
CAMPOMARINO

41° 54' 51.21" N
15° 04' 02.59" E

Ambasciatore del Molise enologico nel mondo, Di Majo Norante è una delle realtà vinicole più importanti d'Italia. Una storia che va indietro fino all'800 e mantiene le sue radici a Campomarino: oggi alla guida dell'azienda c'è Alessio Di Majo Norante, che prosegue con amore ed entusiasmo l'attività di famiglia. Il carattere mediterraneo dei vini traspare in ogni bottiglia, grazie a una gestione accorta dei 123 ettari e al rispetto delle tradizioni del passato; etichette di carattere ed estremamente territoriali, che interpretano i vitigni secondo le loro caratteristiche innate e con una maestria unica.



ANNO DI FONDAZIONE
1968



ESTENSIONE TERRITORIO
85 Ha



ENOLOGO
RICCARDO
COTARELLA



BOTTIGLIE IN UN ANNO
800.000



VITIGNI
MONTEPULCIANO – AGLIANICO –
SANGIOVESE – TINTILIA –
FALANGHINA - GRECO - MOSCATO



VITICOLTURA
BIOLOGICA



TIPOLOGIA

Vino bianco – Moscato del Molise DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Contrada Camarda



VITIGNO

Moscato 100%



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo argilloso, sabbioso.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Spalliera.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

15 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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 in botte. Affinamento 1 anno in vasca d'acciaio - 6 mesi in bottiglia



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.

