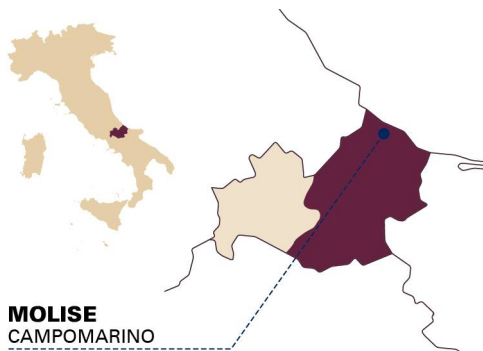




FALANGHINA

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 – Falanghina del Molise DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Ramitello.



VITIGNO

Falanghina 100%.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo argilloso.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Spalliera.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

15 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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



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.

