

# Don Luigi

Molise o del Molise DOC 2013

[Di Majo Norante](#)

---



Il Molise Doc Don Luigi Riserva dell'azienda di Di Majo Norante, è ottenuto dalla selezione delle migliori uve di Montepulciano e di Aglianico. Vinificato secondo la tradizione, riesce a mettere tutti d'accordo sul fatto che sia il miglior elemento delle cantine Di Majo.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Molise o del Molise
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2013
<b>Classificazione</b>	Riserva
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Molise
<b>Localizzazione</b>	Martarosa
<b>Certificazione</b>	Biologico
<b>Vitigno</b>	Montepulciano 90% ; aglianico 10%
<b>Gradazione</b>	14.50 % vol.
<b>Zuccheri</b>	3,20 g/l g/l
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso granato intenso e profondo
<b>Gusto</b>	Ricco, intenso, di grande armonia
<b>Profumo</b>	Sentori di frutta matura che evocano il sottobosco, la prugna, sentori di legno tostato e vaniglia
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati
<b>Temperatura di servizio</b>	18° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	100 m m
<b>Tipologia terreno</b>	Calcareao
<b>Densità impianto</b>	4.400 viti per ettaro
<b>Età ceppi</b>	15 anni
<b>Epoca vendemmia</b>	Fine ottobre/inizio novembre
<b>Vinificazione</b>	Macerazione a contatto con le bucce per circa un mese
<b>Maturazione</b>	Fermentazione malolattica completa in barriques 12 mesi
<b>Affinamento</b>	6 mesi in bottiglia