Contado

Molise o del Molise DOC 2012

Di Majo Norante

E' il racconto di una storia l'Aglianico Contado Molise Doc Di Majo Norante. I Fenici introdussero l'Aglianico in Italia dalla Grecia ed in particolare dall'Eubea, diversi secoli a.C. Da questo Antico Vitigno si produce un vino decantato anche da Papa Paolo III. L'azienda Di Majo Norante, con il "Contado", offre una rilettura in chiave moderna di uno storico vitigno senza che ne siano sconvolte le principali caratteristiche organolettiche: ne nasce un vino denso, ricco e potente, il Molise Aglianico DOC "Contado" 2012

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Molise o del Molise
Denominazione	DOC
Annata	2012
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Molise
Localizzazione	Contrada Camarda
Vitigno	Aglianico 100%
Gradazione	13.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino con lieve riflesso aranciato
Gusto	Morbido e vellutato, è molto armonico, di buon corpo giustamente tannico, con sentore di mandorla
Profumo	Vinoso, ampio e intenso con sentore di frutta matura
Abbinamenti	Primi con carni rosse, secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	16-18° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	Bibenda 4 Grappoli ;I vini di Veronelli Super Tre Stelle

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	100 mt m
Tipologia terreno	Argilloso sabbioso
Allevamento	Spalliera
Densità impianto	4.400 viti per ettaro
Età ceppi	22
Resa per ettaro	80-100 quintali
Epoca vendemmia	Fine ottobre - novembre
Vinificazione	Macerazione a contatto con le bucce per circa un mese. Fermentazione completa
Affinamento	Parte in botte e vasca d'acciaio, 6 mesi in bottiglia