ACQUISTATO IL .....

Falanghina del Molise DOC BIO 2025 2025



Autentico e genuino

La cantina Di Majo Norante, grazie anche alla valente collaborazione del suo enologo Riccardo Cottarella, si dimostra una volta di più particolarmente attenta alla valorizzazione dei vitigni locali del Molise. Ne è un bel esempio questa Falanghina DOC bio, prodotta a partire da uve che sono coltivate seguendo un protocollo attento alla sostenibilità e alla salubrità. Il risultato è dunque un vino che, grazie anche la lavorazione svolta esclusivamente in acciaio, può essere definito autentico e genuino. Giallo paglierino dorato con riflessi verdognoli, questa Falanghina ha profumi freschi e gradevoli, con chiari richiami alla ginestra. In bocca il gusto è ampio, con un piacevole retrogusto amarognolo che può ricordare il melograno. Vino semplice ma non banale, è adatto ad accompagnare tutto il pasto. Il suo abbinamento ideale sono i pesci e i crostacei, ma può tranquillamente essere proposto anche come aperitivo o per accompagnare un gustoso club sandwich.

Di Majo Norante produce vini da uve proprie sin dal 1800, come testimoniano le cantine sotto la piazza e nel vecchio palazzo di famiglia a Campomarino. Ci troviamo in provincia di Campobasso, nelle Molise. Oggi, come allora, l'azienda produce vini esclusivamente con uve provenienti dai 123 ettari dell'antico feudo dei Marchesi Norante di Santa Cristina. Con approccio tradizionale, e tentando di conservare tutte le caratteristiche degli uvaggi mediterranei. Uve antiche come l'Aglianico, il Montepulciano, il Sangiovese e la preziosa Tintilia per la produzione dei vini rossi. Falanghina e Greco per i bianchi. La continua sperimentazione con questi vitigni ha permesso ai vini di casa di Majo Norante di raggiungere livelli qualitativi più che ragguardevoli, conquistando fette di mercato sempre più importanti, in Italia e sui principali mercati internazionali. Grandi vini che rispondono bene alla complessità del gusto contemporaneo.

La Vigna

Terreno	argilloso
Esposizione Allevamento	spalliera
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Molise
Uve	100% falanghina
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro i 3 anni
Abbinamento	Antipasto, Menu di Pesce
Vinificazione	Macerazione a contatto con le bucce per 24/36 ore. Fermentazione in vasche d'acciaio a 16-18°C. Fermentazione malolattica completa
Sensazioni	COLORE: Giallo paglierino dorato con riflessi verdognoli. PROFUMO: Fresco, gradevole con sentore di ginestre. SAPORE: Gusto ampio con piacevole retrogusto amarognolo che ricorda il melograno

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821