ACQUISTATO IL .....

Greco del Molise DOC BIO 2024 2024



Fruttato e morbido

Greco del Molise DOC, questo bianco territoriale nasce da uve raccolte nell'area di Contrada Camarda Spoltore, in provincia di Pesaro. Un vigneto situato a circa 200 metri sul livello del mare che gode di una bella esposizione Sud-Est. Il Greco, in questo caso usato in purezza, è un vitigno che richiede attenzioni particolari in cantina. Gestito con poca cura, infatti, rischia di dar vita a vini squilibrati, dotati di un'elevata acidità e troppo "magri" per risultare piacevoli. L'esperienza della cantina Di Majo Norante, e soprattutto del suo enologo Riccardo Cotarella, sono però una garanzia di qualità e il Greco proposto qui rientra di diritto tra i migliori della sua tipologia. Fruttato e morbido, è un vino estremamente godibile. Si accompagna bene a piatti delicati, come i frutti di mare. Per gli amanti dei formaggi freschi, questo Greco è anche adatto ad accompagnare mozzarelle vaccine o di bufala e più in generale tutti i formaggi delicati, poco stagionati oppure spalmabili.

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	Calcareo, sabbioso
Esposizione Allevamento	spalliera
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Molise
Uve	100% greco
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro i 3 anni
Abbinamento	Menu di Pesce
Vinificazione	Macerazione a freddo 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 vivace e brillante. PROFUMO: Ampio ed intenso, fruttato. SAPORE: Secco e morbido con sentori di frutta secca.

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