



ACQUISTATO IL

"Contado" Aglianico Molise DOC Riserva 2020

2020

Carattere nobile



Svinando

In Molise, piccola ma orgogliosa regione, la famiglia Di Majo Norante produce vino fin dall'Ottocento. Siamo a Campomarino, dove le vigne affondano le radici in terreni argillosi a pochi passi dall'Adriatico. Qui il sole picchia forte ma le brezze marine rinfrescano i grappoli, creando un microclima perfetto per ottenere vini di grande carattere. La tenuta sorge su quelli che un tempo erano i feudi dei Marchesi Norante di Santa Cristina, un dettaglio che aggiunge un tocco di nobiltà rurale a ogni bottiglia. Protagonista del Contado è l'Aglianico, qui in purezza. Definito il "Barolo del Sud" per la sua struttura importante, in Molise questo vitigno trova un'espressione leggermente più calda e accogliente rispetto alle versioni campane. L'uva viene raccolta con cura e portata in cantina per una vinificazione meticolosa. Il segreto della sua morbidezza sta nella macerazione a contatto con le bucce per circa un mese, un tempo lungo che permette di estrarre tutto il colore e i profumi migliori. Dopo la fermentazione malolattica, il vino riposa per un anno tra barrique e tonneaux, per poi concludere il suo affinamento in vasche d'acciaio per altri tre anni. Appena versato nel calice, il Contado colpisce per il suo colore rosso rubino profondo, impreziosito da riflessi granata che ne anticipano la maturità. Al naso è un'esplosione di profumi ampi e intensi, dove spicca la frutta rossa molto matura unita a leggere note speziate tipiche del passaggio in legno. In bocca la musica non cambia. Il sorso è morbido, quasi vellutato, con un corpo generoso che riempie il palato senza mai risultare pesante. I tannini sono presenti ma ben levigati, perfettamente armonizzati in una struttura solida. Il finale è piacevole e lascia un chiaro retrogusto di amarena che invita subito a un altro sorso. Buono già oggi, con il tempo evolverà verso note più terziarie e una complessità ancora maggiore, rendendo l'attesa un vero piacere per i sensi. A tavola richiede, ovviamente, piatti robusti. Per un abbinamento regionale, possiamo provarlo con le "pallotte cacio e uova" al sugo: un matrimonio di sapori rustici che ci lascerà a bocca aperta.

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 Fiano per la produzione dei vini più prestigiosi. E la creazione di nuovi 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

Esposizione
Allevamento Spalliera

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Molise

Uve 100% Aglianico

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Vinificazione in piccoli fermentini di acciaio. Macerazione per la produzione di un vino rosso fermo. Fermentazione malolattica completa. Affinamento in botte (1 anno in bottiglia).

Sensazioni Colore: Rosso rubino con riflessi granata. Profumo: Profumo ampio e intenso con sentore di frutta matura. Sapore: In bocca è morbido e vellutato, molto armonico, di buon corpo, giustamente tannico con retrogusto di amarena.

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