ACQUISTATO IL .....

"Ramitello" Biferno Rosso DOC 2017 2017



Piacevolmente morbido e vellutato

Ramitello appartiene alla DOC Biferno Rosso. E' un rosso di buon carattere, prodotto dalla cantina Di Majo Norante di Pesaro. Le uve, Montepulciano all'80% e Aglianico per la parte restante, provengono dai vigneti aziendali di Contrada Ramitello Spoltore, dove i suoli sono argillosi e degradano lentamente verso il mare, inspirando la brezza e i profumi della macchia mediterranea molisana. Qui le piante sono nel pieno della loro vigoria, avendo un'età media di circa 10 anni. Dopo la svinatura, la fase di maturazione è svolta in parte in barrique e in parte in vasche di acciaio. Dopo l'assemblaggio, il vino viene imbottigliato e lasciato in cantina per una fase di affinamento in vetro per ulteriori 6 mesi prima dell'immissione in commercio. Rosso rubino intenso con riflessi violacei, al naso si apre con un intenso bouquet, dove spiccano sentori di prugna, con note speziate che ricordano il cuoio e la liquirizia. In bocca è pieno, piacevolmente morbido e vellutato, con un corpo perfettamente equilibrato. Perfetto con piatti ricchi di sapore, in particolare carni bianche e rosse, è ideale anche quando si cucina la cacciagione o quando il pranzo o la cena termina con una scaglia di formaggio stagionato.

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	Rosso Fermo DOC
Provenienza	Molise
Uve	80% Montepulciano - 20% Aglianico
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 6 anni
Abbinamento	Menu di Carne
Vinificazione	Macerazione a contatto con le bucce per circa un mese. Fermentazione malolattica completa
Sensazioni	COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi violacei. PROFUMO: Sentori di cuoio e liquirizia. SAPORE: Vino pieno, morbido e vellutato con perfetta fusione tra i sapori di prugna

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821