



Contado Aglianico Riserva 2014

CHF 10.90 | 10 cl = CHF 1.45

Robe rubis avec des reflets orangés. Le nez pénétrant exhale des notes de fruits mûrs. Souple et velouté en bouche. Harmonieux et corsé, avec des notes d'amande.

| | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| Producteur | Di Majo Norante |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | Italie |
| Région | Molise |
| Appellation | DOC |
| Millésime | 2014 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 14.0000 % |
| Température de consommation | 16° - 18° |
| Conservation | jusqu'en 2022 |
| Cépages | Aglianico |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 2003164 |
| Accord mets et vins | Fromage, Plats mijotés, Pâtes |



Vinification

La fermentation alcoolique se fait en cuves en acier inox. Le vin s'affine 2 ans en cuves inox et 1 an en fûts de chêne.

Histoire

La propriété Di Majo Norante se trouve au nord du Gargano, dans la région du Ramitello près de Campomarino. Depuis 1800, le domaine Di Majo Norante pressure ses propres raisins. L'amour de la viticulture a été transmis dès la naissance à Luigi, et plus tard à Alessio Di Majo. La philosophie de Di Majo Norante se trouve dans la droite ligne des valeurs traditionnelles de la viticulture et de la production de vins, afin de conserver toutes les particularités des raisins méditerranéens.

