



Contado Aglianico Riserva 2014

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 presse 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.

