



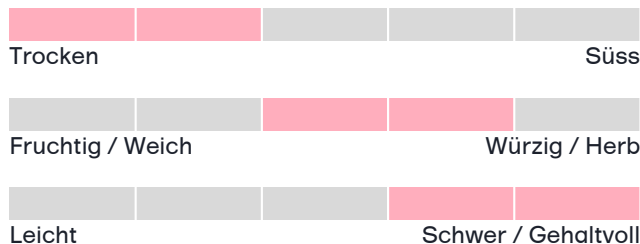
Vergani

AGLIANICO SASSIUS RISERVA MOLISE DOC BIO DI MAJO NORANTE 150CL



Aglianico del Molise DOC Riserva, Di Majo Norante, Molise, Italien

Geschmack



Jahrgang

2017

Notizen

Konzentriertes Rubinrot, in der Nase ist er sehr komplex mit reichlich Aromen von reifen roten und schwarzen Beeren, dazu gesellen sich Noten von Lakritze, Kakaopulver, Tabak und Eukalyptus. Am Gaumen reichhaltig, kraftvoll und weich mit jugendlichen, aber gut eingebundenen Tanninen und einer ausgezeichneten Säure.

Begleitend zu

rotem Fleisch, perfekt zu Wild und reifem Käse. Harmonisch zu Rinds-Tagliata mit Kräutern oder Schweinefleisch mit Pflaumen.

Vinifikation

Lese Ende Oktober und Anfang November. Reift 24 Monate in Barriques und Tonneaux aus französischer Eiche sowie 12 Monate in der Flasche.

Traubensorten

100% Aglianico

Alkohol

%

Format

150 cl

DI MAJO NORANTE

Di Majo Norante stellt seit dem 19. Jahrhundert Wein her, wovon die alten Keller unter dem Campomarino-Platz und im alten Familiengebäude zeugen. Das Engagement für den Weinbau wurde zunächst von Luigi und dann von Alessio di Majo übernommen und wird heute parallel zu Forschung und Experimenten fortgesetzt. Di Majo Norante produziert seine eigenen Weine aus Trauben, die auf 123 Hektar Weinbergen auf dem alten Feudalbesitz der Markgrafen von Norante di Santa Cristina angebaut werden. Die Weinbauphilosophie von Di Majo Norante folgt einer traditionellen Herangehensweise an den Weinbau und die Weinherstellung, wobei der Schwerpunkt auf der Bewahrung aller Merkmale der mediterranen Weinherstellung liegt.

<http://www.dimajonorante.com/en>