



Vergani

AGLIANICO CONTADO RISERVA MOLISE DOC DI MAJO NORANTE



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

Profil de goût



fruité/doux

épicé/acidulé

lumière

lourd/important

Millésime

2019

Notes

Couleur rouge rubis avec des reflets grenat, un bouquet large et intense avec des notes de fruits mûrs. En bouche, il est doux et velouté, très harmonieux avec un bon corps, des tanins mûrs et un arrière-goût de cerise noire.

Accompagnement

Gibier, viande et fromage affiné, mais aussi avec des plats végétariens comme les légumes cuits à la vapeur, les légumineuses, les plats de légumes cuits au four comme l'aubergine parmigiana ou le gratin de légumes.

Vinification

La vinification se fait dans de petites cuves en acier avec une longue macération. Le vin est élevé pendant environ trois ans, dont une année en barriques et en tonneaux.

Les variétés de raisin

100% Aglianico

Alcool

14.5%

Format

150 cl

DI MAJO NORANTE

Di Majo Norante produit du vin depuis le 19e siècle, comme en témoignent les anciennes caves situées sous la place Campomarino et dans l'ancien bâtiment familial. L'engagement pour la viticulture a été repris par Luigi puis par Alessio di Majo et se poursuit aujourd'hui parallèlement à la recherche et à l'expérimentation. Di Majo Norante produit ses propres vins à partir de raisins cultivés sur 123 hectares de vignobles situés sur l'ancienne propriété féodale des marquis de Norante di Santa Cristina. La philosophie viticole de Di Majo Norante suit une approche traditionnelle de la viticulture et de la vinification, en mettant l'accent sur la préservation de toutes les caractéristiques de la vinification méditerranéenne.