AGLIANICO SASSIUS RISERVA IN HK MOLISE DOC DI MAJO NORANTE "BIO"

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

Profil de goût

sec — doux

fruité/doux — épicé/acidulé

lumière — lourd/important

Millésime	2017
Notes	Rouge rubis concentré, le nez est très complexe avec des arômes abondants de baies rouges et noires mûres, auxquels s'ajoutent des notes de réglisse, de poudre de cacao, de tabac et d'eucalyptus. En bouche, il est riche, puissant et souple, avec des tanins jeunes mais bien intégrés et une excellente acidité.
Accompagnement	viandes rouges, parfait avec le gibier et les fromages mûrs. Harmonieux avec la tagliata de bœuf aux herbes ou le porc aux pruneaux.
Vinification	Vendanges fin octobre et début novembre. Vieillit 24 mois en barriques et tonneaux de chêne français et 12 mois en bouteille.
Les variétés de raisin	100% Aglianico
Alcool	15.0%
Format	75 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.