AGLIANICO CONTADO RISERVA MOLISE DOC DI MAJO NORANTE 75CL

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

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2017
Notizen	Rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen, ein breites und intensives Bouquet mit Anklängen von reifen Früchten. Im Mund ist er weich und samtig, sehr harmonisch mit gutem Körper, reife Tannine und einem Nachgeschmack von schwarzen Kirschen.
Begleitend zu	Wild, Fleisch und reifem Käse, aber auch zu vegetarischen Gerichten wie gedünstetem Gemüse, Hülsenfrüchten, gebackenen Gemüsegerichten wie Aubergine Parmigiana oder Gemüseauflauf.
Vinifikation	Die Weinbereitung erfolgt in kleinen Stahltanks mit langer Mazeration. Der Wein wird etwa drei Jahre lang ausgebaut, davon ein Jahr in Barriques und Tonneaux.
Traubensorten	100% Aglianico
Alkohol	14.5 %
Format	75 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