RAMITELLO BIFERNO ROSSO DOC DI MAJO NORANTE 75CL

Biferno rosso DOP, Di Majo Norante, Molise, Italien

Geschmack

Trocken — Süss

Fruchtig / Weich — Würzig / Herb

Leicht — Schwer / Gehaltvoll

Jahrgang	2017
Notizen	Er zeichnet sich durch eine rubinrote Farbe mit violetten Reflexen aus. Die Nase öffnet sich mit einem intensiven Bouquet, in dem Noten von Pflaume hervorstechen, angereichert mit angenehmen würzigen Noten von Leder und Lakritze. Am Gaumen ist er voll, angenehm weich und samtig, mit einem perfekt ausgewogenen Körper.
Begleitend zu	Reichhaltigen Gerichten, insbesondere zu weissem und rotem Fleisch, Wild und reifem Käse
Vinifikation	Der Wein reift teilweise in Barriques und teilweise in Stahltanks und ruht weitere 6 Monate in der Flasche, bevor er auf den Markt kommt.
Traubensorten	Montepulciano, Aglianico
Alkohol	14 %
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