

Don Luigi

Molise o del Molise DOC 2013

Di Majo Norante

Il Molise Doc Don Luigi Riserva dell'azienda di Di Majo Norante, è ottenuto dalla selezione delle migliori uve di Montepulciano e di Aglianico. Vinificato secondo la tradizione, riesce a mettere tutti d'accordo sul fatto che sia il miglior elemento delle cantine Di Majo.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Molise o del Molise

Denominazione DOC

Annata 2013

Classificazione Riserva

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Molise

Localizzazione Martarosa

Certificazione Biologico

Vitigno Montepulciano 90% ;aglianico 10%

Gradazione 14.50 % vol.

Zuccheri 3,20 g/l g/l

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso granato intenso e profondo

Gusto Ricco, intenso, di grande armonia

Profumo Sentori di frutta matura che evocano il sottobosco, la prugna, sentori di legno tostato e vaniglia

Abbinamenti Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati

Temperatura di servizio 18° C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine 100 m m

Tipologia terreno Calcareo

Densità impianto 4.400 viti per ettaro

Età ceppi 15 anni

Epoca vendemmia Fine ottobre/inizio novembre

Vinificazione Macerazione a contatto con le bucce per circa un mese

Maturazione Fermentazione malolattica completa in barriques 12 mesi

Affinamento 6 mesi in bottiglia