



Ramitello 2013

Une robe rubis vif aux reflets violines. Un vin corsé, souple et velouté. Au nez, des notes de prune et de sous-bois. En bouche, des arômes de cuir et de réglisse.

Producteur	Di Majo Norante
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Molise
Appellation	DOC
Millésime	2013
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2021
Cépages	Aglianico, Montepulciano
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	2002963
Accord mets et vins	Plats mijotés, Fromage affiné, Bœuf, Veau, Gibier



Vinification

La fermentation alcoolique se fait en futs en acier inox.

Histoire

La propriété Di Majo Norante se trouve au nord du Gargano, dans la région du Ramitello près de Campomarino. Depuis 1800, le domaine Di Majo Norante presse ses propres raisins. L'amour de la viticulture a été transmis dès la naissance à Luigi, et plus tard à Alessio Di Majo. La «philosophie viticole» de Di Majo Norante se trouve dans la droite ligne des valeurs traditionnelles de la viticulture et de la production de vins, afin de conserver toutes les particularités des raisins méditerranéens.

