



## Ramitello Biferno 2016

CHF 10.90 | 10 cl = CHF 1.45

Eine vollmundige, weiche und samtige Kelterung mit Aromen von Leder und Lakritz. Der Wein brilliert mit einem satten Rubinrot und einem langen Finale.

Produzent	Di Majo Norante
Land	Italien
Region	Molise
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2016
Flaschengrösse	75 cl
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2025
Traubensorten	Montepulciano, Aglianico
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	30005036
Passt zu	Geflügel, Grilladen, Eintopf



### Vinifikation

Die alkoholische Gärung erfolgt im Stahltank.

### Geschichte

Die Masseria Di Majo Norante befindet sich im Norden des Gargano, auf dem Gebiet des Ramitello bei Campomarino. Di Majo Norante keltert seit 1800 Weine aus eigenen Trauben. Die Liebe zum Weinbau ist Luigi und dann später auch Alessio Di Majo in die Wiege gelegt worden. Die «Weinphilosophie» der Di Majo Norante steht ganz im Zeichen der traditionellen Werte des Weinbaus und der Weinherstellung, damit alle Besonderheiten der mediterranen Trauben erhalten bleiben.

