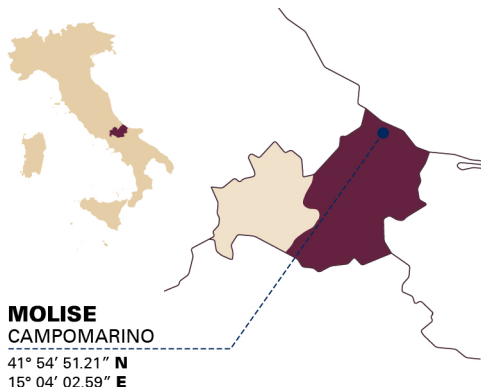




OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

CAMPOMARINO (CB) / MOLISE



Ambasciatore del Molise enologico nel mondo, Di Majo Norante è una delle realtà vinicole più importanti d'Italia. Una storia che va indietro fino all'800 e mantiene le sue radici a Campomarino: oggi alla guida dell'azienda c'è Alessio Di Majo Norante, che prosegue con amore ed entusiasmo l'attività di famiglia. Il carattere mediterraneo dei vini traspare in ogni bottiglia, grazie a una gestione accorta dei 123 ettari e al rispetto delle tradizioni del passato; etichette di carattere ed estremamente territoriali, che interpretano i vitigni secondo le loro caratteristiche innate e con una maestria unica.



ANNO DI FONDAZIONE
1968



ESTENSIONE TERRITORIO
85 Ha



ENOLOGO
RICCARDO
COTARELLA



BOTTIGLIE IN UN ANNO
800.000



VITIGNI
MONTEPULCIANO – AGLIANICO –
SANGIOVESE – TINTILIA –
FALANGHINA - GRECO - MOSCATO



VITICOLTURA
BIOLOGICA



TIPOLOGIA
Olio Extra Vergine di Oliva



ZONA DI PRODUZIONE
Parcella Ramitelli, piante con 25 anni di età media.



MATERIA PRIMA
50% Leccino, 50% Gentile di Larino



COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Sabbioso e calcareo

