

# APIANAE MOSCATO DEL MOLISE

Di Majo Norante



Italie



Molise



Moscato del Molise doc



Moscato Reale



14.5%



Jaune paille, brillant, reflets ambrés.



Frais et intense, avec des senteurs caractéristiques des fleurs d'orange et miel de Zagara.



Ample, riche, saveurs typiques de raisins muscat bien mûrs, fruits secs (figue, prune). Le sucre résiduel d'une grande finesse confère une douceur très agréable au palais.



12 mois en cuve inox et 6 mois en bouteille.

## NOS

## RECOMMANDATIONS



Vin de méditation, gâteaux secs, pâtisseries, fromages corsés.



Blanc doux : Vin doux légèrement aromatique.





## MOLISE

Deuxième région d'Italie par sa petite taille, la Molise se situe au sud-est de l'Italie et forme un trait d'union entre les Abruzzes et les Pouilles au bord de la mer Adriatique. Bénéficiant d'un climat propice à la culture de la vigne, la région de la Molise se caractérise par la fragmentation de ses parcelles dont 90% des vignobles ont une surface de moins d'un demi hectare.

Si la Molise se trouve souvent dans l'ombre de ses voisins les Abruzzes et les Pouilles, sa viticulture de qualité gagne chaque année en importance et développe des vins très prometteurs.

Parmi ceux-ci, les vins d'Alessio Di Majo, chef de file de ce petit univers, se distinguent tout particulièrement.

## DI MAJO NORANTE

Di Majo Norante produit du vin depuis 1800, de père en fils près de Campomarino, dans la région de Molise, au Nord du promontoire du Gargano. C'est aujourd'hui la génération portée par Luigi et Alessio Di Majo, qui avec l'aide du célèbre œnologue Ricardo Cotarella, élaborent les vins tirés des 85 hectares de parcelles situées sur l'ancien fief du marquis de Norante Santa Cristina. Respectant une approche traditionnelle et attentive aux cycles naturels et à la typicité propre de chaque cépage, Di Majo Norante élabore des vins de manière biologique et selon un mélange de techniques antiques et modernes.

Région aux traditions viticoles séculaires, voire millénaires, la campagne de la région de Campomarino repose sur un sol meuble en partie sablonneux, ventilé par une brise estivale qui, ensemble, favorisent des conditions cadres particulièrement favorables à la culture du vin. Avec comme principe premier la recherche de la typicité par la réintroduction de vieilles variétés en voie d'extinction, auxquelles Di Majo Norante applique des techniques modernes pour en tirer le potentiel maximum, la maison de Molise choisit un chemin courageux en élaborant des grands vins de qualité régulièrement primés par Robert Parker et Gambero Rosso, à des prix naturellement compétitifs, à l'image de l'excellent Contado, du Don Luigi ou de l'Apianae.



Cette découverte vous a plu ?  
Recommandez ce vin directement sur [alfavin.ch](https://alfavin.ch)