



## DI MAJO NORANTE

Ди Майо Норанте

Семья Ди Майо (Di Majo), возглавляемая в данный момент Алесслио ди Майо, производит вина категории DOC в Молизе с 1968 года. Семейные традиции всегда передавались из поколения в поколение.

Род Ди Майо имеет более чем двухвековую историю. В начале XIX-го века здесь уже выращивали виноградную лозу, свидетельством чего является античная винодельня, останки которой сохранились под старой центральной площадью в Кампомарино. В 60-е годы прошлого века семья Ди Майо построила новую, современную винодельню.

На данный момент площадь виноградников составляет примерно 52 га. В производстве хозяйство умело сочетает свою основную ценность — старые лозы с новыми технологиями. Уделяя особое внимание культивированию лозы с применением удобрений органического и минерального происхождения, солей серы и меди, руководствуясь принципами разумного виноградарства, используя ручной или механический способ очистки виноградников от сорняков и вынос остатков листвы после «зеленого сбора» с целью избежания распространения инфекций.

В 90-е годы прошлого века Ди Майо Норанте предприняли попытку выйти на европейский и американский рынок. Вина были приняты с воодушевлением, появились первые заметки в иностранной специализированной прессе и первые рейтинги в справочниках за пределами Италии. Через время Ди Майо Норанте утвердились как ведущий производитель вин из Молизе, который стал примером для остальных виноделен региона и «потянул за собой» и вывел на новый качественный уровень молизские вина.

Самые известные вина хозяйства происходят из двух долин: Щаболоне (Sciabolone) и Мадонна Гранде (Madonna Grande). Одно из них — Рамителло — состоит на 80% из Монтепульчано и на 20% из Альянико. Это мощное, фруктовое и «перченое» вино может выдержать даже сочетание со сложными, тяжелыми блюдами. Второе известное вино — Санджовезе — свежее и фруктовое, ярко рубинового цвета. Великолепное качество за небольшие деньги. Хорошо сочетается с закусками, пастой, белым мясом на гриле, или в качестве аперитива.

### ВИНА ХОЗЯЙСТВА:

#### Белые вина:

Rami Falanghina del Molise DOC

Biblos IGT

#### Красные вина:

Sangiovese IGT

Contado Aglianico del Molise DOC

Ramitello Biferno Rosso DOC

Don Luigi Molise DOC

## RAMI FALANGHINA DEL MOLISE DOC

Ра́ми Фалангина дель Моли́зе DOC

**АППЕЛЛАСЬОН:** Falanghina del Molise DOC.

**СОРТА ВИНОГРАДА:** 90% фалангина, 10% фьяно.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** сбор винограда осуществляется вручную, ферментация осуществляется в чанах из нержавеющей стали. Вино выдерживается несколько месяцев в бутылках перед поступлением в продажу.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** приятный золотисто-соломенный цвет, аромат вина напоминает запах свежего букета весенних цветов, в первом носе ощущается насыщенные фруктовые ноты, во втором носе проступают оттенки персиков и абрикосов, вкус — сухой, богатый с легкой кислинкой, послевкусие обладает средней длительностью.

**ГАСТРОНОМИЯ:** вино отлично подойдет к разнообразным рыбным блюдам, к моллюскам, к легким закускам и супам.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 10°C.

ГОД УРОЖАЯ	ОБЪЕМ, л	АЛКОГОЛЬ, %
2005	0,75	13,5



## BIBLOS IGT

Библос IGT

**АППЕЛЛАСЬОН:** Terre Degli Osci IGT.

**СОРТА ВИНОГРАДА:** 70% фалангина, 30% греко.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** вино выдерживается 12 месяцев в чане из нержавеющей стали и 6 месяцев в бутылке перед поступлением в продажу.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** яркий светло-золотистый цвет, богатый аромат с яркой, доминантной нотой персика, фруктовый вкус демонстрирует пряные полутона и замечательную структуру, послевкусие средней длительности.

**ГАСТРОНОМИЯ:** отлично подойдет к блюдам из белого мяса, салатам с рукколой, и разнообразным рыбным блюдам.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 10-12°C.

ГОД УРОЖАЯ	ОБЪЕМ, л	АЛКОГОЛЬ, %
2005	0,75	13,5
2006	0,75	13,4



## CONTADO AGLIANICO DEL MOLISE DOC

Контадо Альянико дель Моли́зе DOC

**АППЕЛЛАСЬОН:** Molise Rosso DOC.

**СОРТА ВИНОГРАДА:** 100% альянико.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** винификация проводится в емкостях из нержавеющей стали при постоянно контролируемой температуре. Выдержка проводится частично в бочках, частично в емкостях из нержавеющей стали.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** вино обладает рубиново-красным цветом с легким кирпичным оттенком, вкус мягкий, насыщенный, с тонами фиалок и чернослива, хорошая структура со сбалансированными танинами и нотками лакрицы в послевкусии.

**ГАСТРОНОМИЯ:** отлично подойдет к блюдам из дичи, сырам и разнообразным мясным закускам.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 16-18°C.

ГОД УРОЖАЯ	ОБЪЕМ, л	АЛКОГОЛЬ, %
2004	0,75	13,6



## RAMITELLO BIFERNO ROSSO DOC

Рамителло Биферно Россо DOC

**АППЕЛЛАСЬОН:** Biferno DOC.

**СОРТА ВИНОГРАДА:** 80% монтепульчано, 20% альянико.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** ферментация проходит в чанах из нержавеющей стали при постоянно контролируемой температуре. Выдержка проводится частично в дубовых бочках, частично в емкостях из нержавеющей стали.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** глубокий рубиновый цвет, мощный аромат с тонами черешни, ежевики с легким оттенком табака, плотная структура с активными танинами, живая кислотность, хороший баланс, послевкусие средней длительности.

**ГАСТРОНОМИЯ:** отлично подойдет к блюдам из мяса, выдержанным сырам, а так же итальянской пасте.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 18°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2004	0,75	13,5
2005	0,75	13,5



## DON LUIGI MOLISE DOC

Дон Луиджи Молизе DOC

**АППЕЛЛАСЬОН:** Molise Rosso DOC.

**СОРТА ВИНОГРАДА:** 90% монтепульчано, 10% тинтилия.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** виноград для производства этого вина проходит тщательнейшую селекцию — только лучшие ягоды с отдельного виноградника уровня крью. Ферментация проводится в емкостях из нержавеющей стали при постоянно контролируемой температуре. Выдержка 12 месяцев в барриках, перед поступлением в продажу вино дополнительно проводит в бутылках 6 месяцев.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** глубокий, красный цвет с фиолетовым оттенком, аромат комплексный, с тонами спелых фруктов — вишни, сливы, ежевики, во втором носе отчетливо проступают ноты обожженного дуба и ванили, вкус — сочный, полный, «мясистый», с хорошо интегрированными танинами дуба и продолжительным послевкусием.

**ГАСТРОНОМИЯ:** этим вином можно наслаждаться как самим по себе, так и в сочетании с разнообразными блюдами из мяса. Производители рекомендуют открыть данное вино за час до подачи к столу.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 18°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2005	0,75	

