



DI MAJO NORANTE

CAMPOMARINO - CAMPOBASSO

I terreni della Tenuta, vuoi per la composizione in parte sabbiosa, vuoi per le brezze costanti del periodo estivo, fruiscono di un *habitat* particolarmente favorevole.

La strada tracciata da Di Majo, definito “astro solitario del Molise”, è quella del recupero dei sapori antichi e pieni di personalità di questa terra, anticamente seconda a nessuna nella produzione di vini.

Una nuova geografia del vino

La ricerca ed il recupero di vitigni “in via d’estinzione” hanno indirizzato Di Majo Norante a produrre vini dai sapori ricchi di personalità delle antiche culture contadine e a tentare di attualizzarli sviluppandone tutte le potenzialità.

I “nuovi vini d’antichi vitigni” sono quindi gli splendidi risultati della vinificazione in purezza di vitigni tradizionalmente presenti nel Sud Italia e nel Molise, vini la cui espressione tipica e armonica si appresta a disegnare, in virtù delle peculiarità territoriali e varietali, una nuova geografia del vino.

Il Contado del Molise

Nel Molise il vino ha una tradizione che risale ai Sanniti e ai Romani, i quali vi introdussero la coltivazione della vite. I metodi di produzione sono quelli tramandati da una generazione all’altra nell’Appennino meridionale, sempre legati ai valori del mondo contadino.

La Masseria Di Majo Norante è ubicata a Nord del Gargano in contrada Ramitello, in agro di Campomarino, dove il terreno sciolto e in parte sabbioso e la brezza estiva concorrono a creare un *habitat* particolarmente favorevole.

Alessio Di Majo, vignaiolo testardo e controcorrente, ha sacrificato produttività ed omologazione del gusto al perseguimento costante della qualità e della tipicità, nella convinzione che i vitigni meridionali siano i più adatti alle condizioni pedoclimatiche del “contado del Molise”.

Una dedizione ereditaria

Di Majo Norante produce vino da uve proprie sin dal 1800, come testimoniano le antiche cantine sotto la piazza e nel vecchio palazzo di famiglia a Campomarino. La dedizione alla coltura della vite è stata ereditata prima da Luigi e poi da Alessio Di Majo ed è praticata oggi insieme alla passione per la ricerca e la sperimentazione.

Di Majo Norante produce i propri vini esclusivamente dagli 85 ettari dell’antico feudo dei Marchesi Norante di Santa Cristina. La moderna cantina verrà presto affiancata da una bottaia ricavata in un granaio in pietra del ‘600.

Questo perché la “filosofia enologica” di Di Majo Norante rispetta l’approccio tradizionale alla coltivazione della vite ed alla produzione del vino, nel tentativo di conservare tutte le caratteristiche degli uvaggi mediterranei.

Distribuito da: MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.

20052 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313
www.meregalli.com meregalli@meregalli.it



Tecniche secondo natura

Di Majo Norante pone una certissima attenzione alla selezione, alla raccolta delle uve ed alle tecniche di vinificazione, nell'ottica del miglioramento costante della qualità e della salubrità del vino.

La vite è trattata esclusivamente con concimi di origine organica e minerale ed è difesa con l'estirpazione costante delle erbe infestanti e con la lotta biologica a parassiti come la tignola, mentre i resti della potatura vengono asportati per evitare focolai di infezioni.

La pratica di tecniche antiche e l'adozione di tecnologie moderne consentono così di produrre un vino per moltissimi aspetti "biologico", che merita di essere goduto appieno nella profonda espressione della propria tipicità.

Nuovi vini d'antichi vitigni

La predisposizione a selezionare i cloni dei vitigni autoctoni attraverso lo studio della loro adattabilità al terreno di area meridionale è all'origine di tutti i vini Di Majo Norante.

Ad uve classiche quali Malvasia, Trebbiano, Montepulciano e Sangiovese, Di Majo Norante ha affiancato dapprima il Bombino, e l'Aglianico, e finalmente "gli antichi vitigni" Falanghina e Greco per la produzione dei bianchi, Ellenico-Aglianico, Prugnolo e Tintilia per i rossi, Moscato reale per il passito dolce.

La sperimentazione con questi vitigni ed i buoni risultati raggiunti hanno spinto l'azienda vinicola a perseverare in una scelta coraggiosa che le consente di confezionare a prezzi realmente competitivi vini che rispondono perfettamente alla complessità del gusto contemporaneo.

Distribuito da: MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.

20052 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313
www.meregalli.com meregalli@meregalli.it