



QUESTA E' LA
NOSTRA UNICITÀ,
QUESTA E' LA NOSTRA
IMPRONTA.

Gli ulivi e i vigneti da una parte, l'orizzonte del mare e le Isole Tremiti dall'altra: è qui che sorge il Casale Madonna Grande, avvolto nella campagna delle colline, e in questo fortunato lembo del Molise si esaltano le potenzialità delle nostre uve e dei nostri vigneti, coltivati esclusivamente secondo l'agricoltura biologica.

*THIS IS OUR
UNIQUENESS,
THIS OUR IMPRINT.*

Olive trees and vineyards on one side, the sea and the Tremiti Islands' skyline from the other side: the Casale Madonna Grande rises right here, surrounded from hills and countryside. In this fortunate area of Molise we can appreciate the potentialities of our grapes and vineyards, grown exclusively following bio-agriculture process.



Casale Madonna Grande
di Rocchi Pasquale
Via San Leo, 4
86042 Campomarino (Cb)
MOLISE - ITALIA

casalemadonnagrande.com



Molise Rosso



Regione: Molise

Annata: 2017

Vitigno: 100% Montepulciano rosso

Proprietà: Vino Biologico prodotto dalla vinificazione in purezza di uva Montepulciano Rosso

Denominazione: Molise Rosso D.O.P.

Sistema di allevamento: Spalliera 3000 ceppi/h, per un perfetto sfruttamento del Clima locale

Gradazione: 13,5% Vol

Vendemmia: piuttosto tardiva con raccolta meccanizzata per ottimizzare al meglio la scelta del giorno della raccolta in base alla perfetta maturazione dell'uva, all'incirca nella seconda decade di Ottobre

Invecchiamento: Potenziale 8 - 10 anni

Formato: 75 Cl

Temperatura di Servizio : 16/18°C
Si consiglia di decantare il vino almeno 1 ora prima del consumo e lasciarlo respirare

Vinificazione: Il mosto fresco viene trasferito da una tramoggia in vinificatori in acciaio inox a temperatura controllata dove rimane a contatto con le bucce fino alla fine della prima fermentazione (20 giorni) durante i quali il cappello viene giornalmente bagnato tramite rimontaggi. Al termine della fermentazione primaria, il vino viene separato dalle bucce e dopo pigiatura con pressa soffice viene rimesso nuovamente in botti di acciaio inox nelle quali rimane fino al completamento della fermentazione malolattica

Affinamento: In botti di acciaio Inox riposando infine sulle fecce fini. Le botti sono dotate di tasche per la refrigerazione atte a mantenere una temperatura controllata preservando i profumi del vitigno, impedendo l'ossidazione e consentendo ai vini di rimanere freschi, vivi e vibranti

Aspetto: Rosso rubino con sfumature violacee tendenti al granato se è invecchiato

Abbinamento Gastronomico: Primi piatti con sughi di carne e verdura, carni rosse alla griglia o in umido, brasati, cacciagione da piuma

Aglianico



Regione: Molise

Annata: 2017

Vitigno: 100% Aglianico rosso

Proprietà: Vino Biologico prodotto dalla vinificazione in purezza di uva Aglianico

Denominazione: Aglianico del Molise D.O.P.

Sistema di allevamento: Spalliera 3000 ceppi/h, per un perfetto sfruttamento del Clima locale

Gradazione: 14 % Vol

Vendemmia: con raccolta meccanizzata per ottimizzare al meglio la scelta del giorno della raccolta in base alla perfetta maturazione dell'uva, all'incirca prima settimana di Ottobre

Invecchiamento: Potenziale 8 - 10 anni

Formato : 75 Cl

Temperatura di Servizio : 16/18°C
Si consiglia di decantare il vino almeno 1 ora prima del consumo e lasciarlo respirare

Vinificazione: Il mosto fresco viene trasferito da una tramoggia in vinificatori in acciaio inox a temperatura controllata dove rimane a contatto con le bucce fino alla fine della prima fermentazione (30 giorni) durante i quali il cappello viene giornalmente bagnato tramite rimontaggi. Al termine della fermentazione primaria, il vino viene separato dalle bucce e dopo pigiatura con pressa soffice viene rimesso nuovamente in botti di acciaio inox nelle quali rimane fino al completamento della fermentazione malolattica

Affinamento: in botti di acciaio Inox riposando infine sulle fecce fini. Le botti sono dotate di tasche per la refrigerazione atte a mantenere una temperatura controllata preservando i profumi del vitigno, impedendo l'ossidazione e consentendo ai vini di rimanere freschi, vivi e vibranti.

Aspetto: di colore rubino brillante, ha profumi fruttati, spiccatamente di ciliegia, amarena, viola e frutti di bosco con aromi speziati di cannella e vaniglia. Vino di grande struttura, giustamente tannico, al palato si caratterizza con note di prugna ed amarena

Abbinamento Gastronomico: Salumi piccanti, formaggi semi-stagionati, primi piatti con sughi di carne e verdura, carni rosse alla griglia o in umido, brasati, cacciagione da piuma



Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Olio estratto in Italia da olive coltivate in Italia.

Categoria: Olio extravergine di oliva

Area di produzione: Campomarino (CB)

Altitudine: 150 mt slm

Varietà: 100% Peranzana, Coratina, Leccino e Gentile di Larino

Sesto d'impianto: Tradizionale Policono

Raccolta: Prima e seconda decade di ottobre a mano e meccanica

Metodo di estrazione: Ciclo continuo a 2 fasi

Formati: 75 Cl

Colore: Verde chiaro

Odore: Persistente di erba appena tagliata

Sapore: Amaro e piccante presenti