

**FATTORIA
MADONNA DELLE MACCHIE®
dal 1913**

Nettare di Confine

*Lazio, indicazione geografica tipica
Rosso dolce*

Vitigno: 100% Aleatico

Età vigneto : 39 anni

Area di produzione : Civitella
D'Agliano sul confine con il comune di
Orvieto tra Umbria e Lazio.

Produzione per Ha : 55 Q.li

Resa uva in vino : 50 %

Clima e suolo : Il vigneto è posizionato nella valle del Tevere a circa 150 metri slm. Le viti godono della gentilezza del clima, condizionato dal bacino artificiale di Alviano, oasi del wwf. Il suolo di origine sedimentareo è argilloso e di moderata fertilità, buona presenza di scheletro.

Colore : Rosso rubino violaceo

Caratteristiche: vino da dessert con ottima struttura, sensazioni di morbidezza ed eleganza di profumi e retrogusto dolce. Al naso tipico e persistente. La raccolta dell'uva viene fatta manualmente, nella seconda metà di ottobre. Macerazione a freddo sulle bucce per 4 giorni a 10 °c e fermentazione alcolica svolta parte in legno e in acciaio. Affinamento in bottiglia.

Abbinamenti : Ottimo con formaggi saporiti e piccanti, o formaggio e miele, con frutta fresca, biscotti e torte senza crema. Si apprezza nei momenti di relax e meditazione.

Temperatura di servizio : 16/18°C

Grado alcolico : 14% volume

Packaging : 6 bottiglie per cartone

