

**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

