

**FATTORIA
MADONNA DELLE MACCHIE®
dal 1913**

Forcone

D.O.C. Colli Etruschi Viterbesi

Vitigni: Sangiovese e Violone

Età Vigneto : 27anni

Area di produzione : Civitella
D'Agliano, terra di confine tra Lazio,
Umbria e Toscana.



Clima e suolo :Il vigneto è posizionato nella valle del Tevere. Il suolo di origine sedimentaria è di moderata fertilità, a tratti ricco di scheletro.

Colore : Rosso rubino intenso

Caratteristiche : Elegante struttura, profumo intenso di frutta matura, bene equilibrato; di tannini soffici ed eleganti. Matura per sei mesi in botti piccole di rovere francese nella stupenda grotta tufacea dell'azienda e riposa un anno in bottiglia.

Abbinamenti : Arrostiti e piatti di selvaggina, in genere ricchi di aromi.

Temperatura di servizio : 18°C

Grado alcolico : 13% volume

Contenuto : 75 cl bott.

Packaging : 6 bottiglie per cartone