

# 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