

FATTORIA MADONNA DELLE MACCHIE® dal 1913

Matilde

Orvieto D.O.C.

Vitigno: Drupeggio, Procanico, Verdello e Grechetto di Orvieto

Età vigneto : 45 anni , impianto del 1966 con scasso a trincea e innesto a pieno campo.

Densità colturale : 2.000 viti per ettaro

Area di produzione : Castiglione in Teverina e Civitella d'Agliano. Comuni di confine tra Lazio e Umbria

Clima e suolo : Il vigneto è posizionato nella valle del Tevere, il suolo di origine sedimentario è insieme al clima, ideale.
Resa ad ettaro 70 ql – in vinificazione 65/70%

Colore : Giallo paglierino intenso

Caratteristiche : Elegante, fresco, gradevole; sapore secco ma rotondo

Abbinamenti : Antipasti secchi, primi piatti bianchi, fritti e arrostiti di pesce

Temperatura di servizio : 12°C

Grado alcolico : 13 % volume

Contenuto : 75 cl bott

Packaging : 6 bott. per cartone

