

FATTORIA MADONNA DELLE MACCHIE® dal 1913

Renaro

Indicazione geografica Tipica

Vitigni: Sangiovese e Montepulciano

Età vigneto : 27 anni

Area di produzione : Civitella

D'Agliano e Castiglione in Teverina comuni della valle del Tevere. Angolo di paradiso ai confini con l' Umbria.

Clima e suolo : Il vigneto gode della gentilezza del clima dell'Italia centrale. Il suolo di origine vulcanico conferisce mineralità e carattere.
Resa ad ettaro 80 ql – in vinificazione 65%

Colore : Rosso rubino

Caratteristiche: Gusto tipico e persistente, armonico, fresco ed elegante.

Abbinamenti : Si accompagna elegantemente a formaggi stagionati, paste, carni bianche, cacciagione e arrosti in genere.

Temperatura di servizio : 16°C

Grado alcolico : 13% volume

Contenuto : 75 cl bott.

Packaging : 12 bottiglie per cartone

