

FATTORIA MADONNA DELLE MACCHIE® dal 1913

Ruffiano di Confine

Lazio, indicazione geografica tipica

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 : 65 Q.li

Resa uva in vino : 60 %

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: Al naso tipico e persistente, in bocca morbido, avvolgente ma secco elegante. La raccolta dell'uva viene fatta manualmente, nella prima metà di ottobre. La fermentazione alcolica è svolta parte in legno piccolo francese e parte in acciaio a temperatura controllata. Affinamento in bottiglia.

Abbinamenti : Si accompagna a tutto pasto: formaggi stagionati, primi piatti a base di carne, pollame nobile fino al pesce più elaborato.

Temperatura di servizio : 16/18°C

Grado alcolico : 14% volume

Packaging : 6 bottiglie per cartone