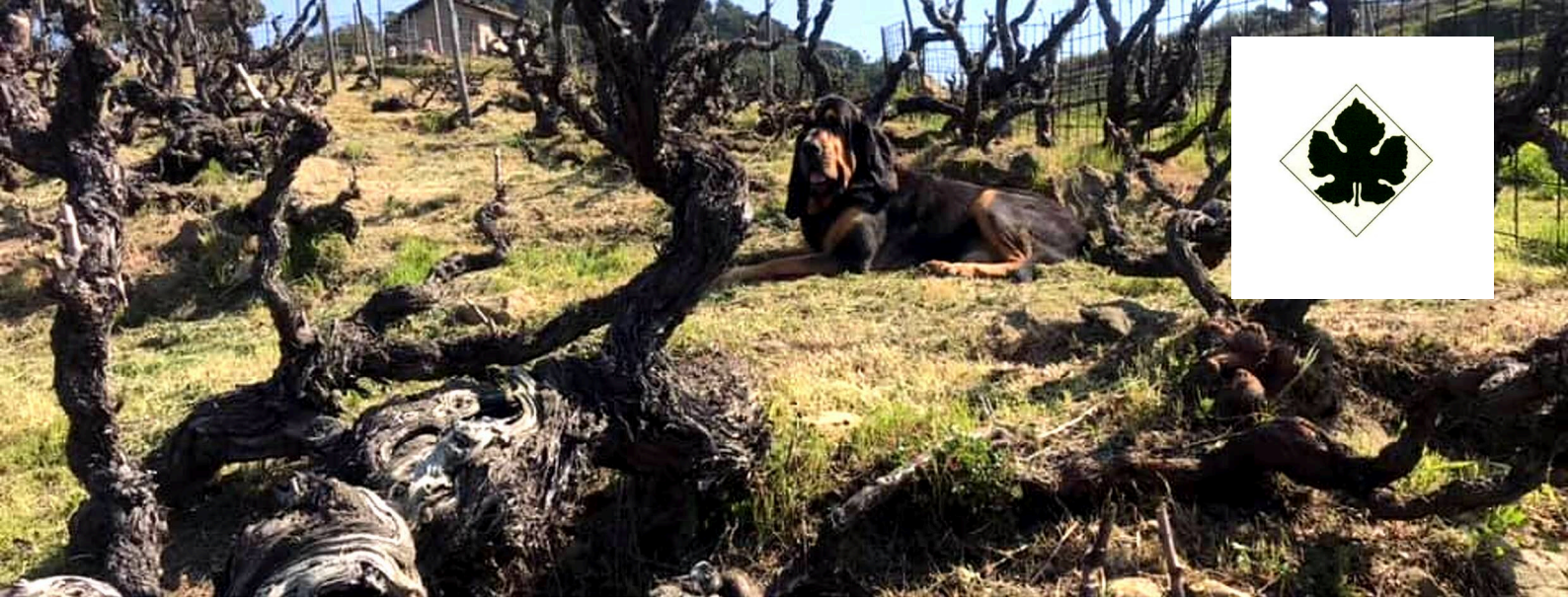

La cantina ***Maccario Dringenberg*** *si trova a San Biagio della Cima, un piccolo borgo in provincia di Imperia, tutto caruggi e scale, che rendono difficoltoso il transito di qualunque mezzo a motore. La piccola cantina di proprietà è sita proprio nel centro di questo paesino e ciò obbliga il trasferimento manuale delle uve per la vinificazione.*

Proprietaria della cantina è Giovanna Maccario che, da giovane oggi è coadiuvata dal marito Goetz Dringenberg. È nata così la straordinaria avventura della cantina Maccario Dringemberg: una storia di grande passione, amore incondizionato per il proprio lavoro e spirito di sacrificio, visto che in questa terra meravigliosa ma impervia tutto è difficile e richiede duro lavoro.
La sua produzione si articola su quattro "cru" diversi (Braë, Luvàira, Posaù e Curli).

Dolceacqua

NUMERO BOTTIGLIE
24000BT/anno
ETTARI VITATI
3.5ha
TIPO DI PRODUZIONE
Biologica
ZONE DI COMPETENZA
Campania

Rossese di Dolceacqua Pini

Rossese di Dolceacqua Doc Sup. Posaù

Biologico • 0,75l • 14° • Vino Rosso

- 100% Rossese
- Indigeni • 20 mg/l
- Argilla, Calcare
- Alberello
- 12 mesi Acciaio
- Grigliata di carne,Tartare di tonno,Spaghettoni al pomodoro

Rossese di Dolceacqua Doc Settecammini

Biologico • 0,75l • 12° • Vino Rosso

- 100% Rossese
- Indigeni • 35 mg/l
- Argilla
- Alberello
- 6 mesi Acciaio
- Tagliere di salumi,Petto di piccione

Rossese Dolceacqua Doc

Biologico • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

- 100% Rossese
- Indigeni • 30 mg/l
- Argilla, Calcare
- Alberello
- 6 mesi Acciaio
- Zuppe,Pizza,Battuta di carne,Formaggi freschi

Vino bianco L'Amiral

Biologico • 0,75l • 13.5° • Vino Bianco

- 60% Rossese bacca bianca + 20% Massarda + 20% Malaga
- Indigeni • 25 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 12 mesi Bottiglia
- Aperitivo,Insalata di mare,Risotto alla milanese

Rossese di Dolceacqua Doc F.lli Maccario

Biologico • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

- 100% Rossese
- Indigeni • 35 mg/l
- Argilla
- Alberello
- 6 Mesi Acciaio
- Risotto ai funghi,Salsiccia di maialino nero
- Unico Grande Vino!