



Dolceacqua

NUMERO BOTTIGLIE
24000BT/anno

ETTARI VITATI
3.5ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biologica

ZONE DI COMPETENZA
Campania, Puglia, Molise, Basso
Lazio

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 Dringenberg: 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, Posàù e Curli).



Rossese di Dolceacqua Doc Sup. Posàù

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, Carne salata
- 🍷 Sapidità, Mineralità, Freschezza.



Rossese di Dolceacqua Doc Sup. Luvàira

Biologico • 0,75l • 14° • Vino Bianco

- 🍇 100% Rossese
- 🍷 Indigeni • 20 mg/l
- 🏠 Argilla, Calcare
- 🍷 Alberello
- 🕒 12 Mesi Acciaio
- 🍖 Rosticceria, Grigliata di carne, Lasagne alla bolognese, Carne al sangue
- 🍷 L'Equilibrio.