

Dolceacqua Sette Cammini 2023 di Maccario Dringerberg

Vino di confine che più di confine non si può. Prodotto da uve rossese da viti recuperate in un piccolo vigneto a 550 metri sul livello del mare, in frazione Mortola Superiore nel comune di Ventimiglia, su un costone prealpino ligure tra il colle Belenda e il Monte Grammondo. Una posizione magnifica tra natura esuberante e panorami irripetibili che spaziano dalla montagna al mare in un solo colpo d'occhio, paradiso per gli escursionisti.

Il Dolceacqua Sette Cammini è un vino di mare, montagna e luce, dal profilo olfattivo che rimanda in modo deciso a una idea di freschezza luminosa, raccontata da sentori lievemente speziati, di erbe fresche e medicinali, piccoli frutti in bacca e selvatici, rosa canina. Il sorso è continuo di accattivante freschezza, in linea con il quadro olfattivo.

Se servito a una temperatura sotto i 10 °C accompagnerà con soddisfazione un brunch a base di torte rustiche, formaggi freschi e salumi, potrete sedervi a tavola con davanti un piatto di pasta all'uovo al ragù di carni bianche quando il vino si sarà intiepidito nel calice, deliziandovi con la sua trasformazione olfattiva.



Vitigno: Rossese 100%

Gradazione alcolica: 14%

Zona di produzione:

Mortola - Ventimiglia (IM)

Denominazione vino:

Dolceacqua DOC