



# MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

PALAZZO BATTAGLINI  
VILLAMAGNA



**Denominazione:** Montepulciano d'Abruzzo DOC

**Uvaggio:** Montepulciano 100%

**Area di produzione:** Villamagna (CH)

**Altitudine:** 243 m s.l.m.

**Anno di impianto:** 1985

**Epoca di vendemmia:** metà ottobre

**Sistema di allevamento:** pergola abruzzese

**Resa per ettaro:** 140 ql/ha

**Vinificazione:** permanenza di 7-10 giorni sulle bucce con rimontaggio all'aria, segue affinamento per 12 mesi in vasche di cemento.

**Note di degustazione:** colore rosso rubino.

Al naso frutti rossi, ciliegia e prugna matura, ribes e mirtillo.

Note balsamiche e speziate. Morbido e ben equilibrato.

**Alcohol:** 13,5% vol

**Temperatura di servizio:** 14-16°C



*Appellation: Montepulciano d'Abruzzo DOC*

*Grape: Montepulciano 100%*

*Production area: Villamagna (CH) - Abruzzo*

*Altitude: 243 mt. On sea level*

*Plantation year: 1985*

*Harvest time: mid October*

*Type of vineyard: abruzzese tent*

*Density x hectare: 140 qls/ht*

*Vinification: the skin stay in contact with must for 7-10 days with pump-over in air. Refining 12 months in concrete tanks.*

*Tasting notes: ruby red colour. Red fruits as cherry, plum, currant and blueberry. Balsamic and spicy notes. Morbid and well balanced.*

*Alcohol: 13,5% vol.*

*Service Temperature: 14-16°C*

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO | DOC