



VILLAMAGNA DOC

PALAZZO BATTAGLINI
VILLAMAGNA



Denominazione: Villamagna DOC
Uvaggio: Montepulciano 100%
Area di produzione: Villamagna (CH)
Altitudine: 255 m s.l.m.
Anno di impianto: 1978
Epoca di vendemmia: fine ottobre
Sistema di allevamento: pergola abruzzese
Resa per ettaro: 120 ql/ha
Vinificazione: permanenza di 18 giorni sulle bucce con rimontaggi all'aria, seguita da decantazione statica in botte grande. Affinamento 12 mesi in barriques e 12 mesi in bottiglia.
Note di degustazione: colore rosso rubino intenso. Bouquet marcato di frutti rossi maturi, ciliegia, confettura di frutti rossi, note di zenzero e pepe nero. Chiodi di garofano e noce moscata. Morbido, tannico e ben bilanciato
Alcohol: 14% vol
Temperatura di servizio: 16-18°C



VILLAMAGNA DOC

Appellation: Villamagna DOC
Grape: Montepulciano 100%
Production area: Villamagna (CH) – Abruzzo
Altitude: 255 mt. On sea level
Plantation year: 1987
Harvest time: end October
Type of vineyard: abruzzese tent
Density x hectare: 120 qls/ht
Vinification: the skin stay in contact with must for 18 days for 18 days with pump-over in air. Static decantation in big barrel. Refining 12 months in barrique and 12 months in bottle.
Tasting notes: intense ruby red colour. Red ripe fruits as cherry, jam, ginger notes and black pepper. Cloves and nutmeg. Morbid, tannic and well balanced.
Alcohol: 14% vol.
Service Temperature: 16-18°C