



VILLAMAGNA DOC - RISERVA

PALAZZO BATTAGLINI
VILLAMAGNA



Denominazione: Villamagna DOC - RISERVA

Uvaggio: Montepulciano 100%

Area di produzione: Villamagna (CH)

Altitudine: 255 m s.l.m.

Anno di impianto: 1978

Epoca di vendemmia: inizio novembre

Sistema di allevamento: pergola abruzzese

Resa per ettaro: 90 ql/ha

Vinificazione: breve appassimento in vigna, permanenza di 20 giorni sulle bucce con rimontaggi all'aria.

Affinamento 12 mesi in vasche di cemento e 18 mesi in barriques.

Note di degustazione: colore rosso rubino intenso. Bouquet di confettura di frutti rossi, tocchi floreali, vegetali, ma anche note terziarie di gran rilievo. Cioccolato, liquirizia e note speziate. Molto persistente nel finale.

Alcohol: 14,5% vol

Temperatura di servizio: 18-20°C



Appellation: Villamagna DOC Riserva

Grape: Montepulciano 100%

Production area: Villamagna (CH) – Abruzzo

Altitude: 255 mt. On sea level

Plantation year: 1978

Harvest time: beginning of november

Type of vineyard: abruzzese tent

Density x hectare: 90 qls/ht

Vinification: drying on vines, long stay in contact with skins for 20 days with pump-over in air. Refining 12 months in concrete tanks and 18 months in barriques.

Tasting notes: intense ruby red colour. Red ripe fruits jam, flowers, herbs and tertiary notes. Chocolate, liquorice and spices, long persistence.

Alcohol: 14,5% vol.

Service Temperature: 18-20°C

VILLAMAGNA DOC | RISERVA