



CASCINA

Villamagna Doc Riserva

14,5 % vol



Rosso
Red



Barrique
Barrique



Generazioni del Villamagna DOC
Generations of Villamagna DOC

Zona di produzione: Villamagna (CH)

Esposizione terreno: est/sud-est

Altitudine terreno: 306 mt s.l.m.

Tipologia terreno: medio impasto/sabbioso

Uve: Montepulciano 100%

Resa per ettaro: 110 quintali circa

Sistema di allevamento: pergola abruzzese (tendone)

Vinificazione: macerazione con la bucce per 15/20 gg
in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: 6/8 mesi in barrique (2° passaggio)

Temperatura di servizio: 18/20 °C

Region: Villamagna (CH)

Orientation: east/south-east

Altitude: 306 m.a.s.l. / 1.003 FMSL

Soil type: medium particle size/sandy

Grape varietal: Montepulciano 100%

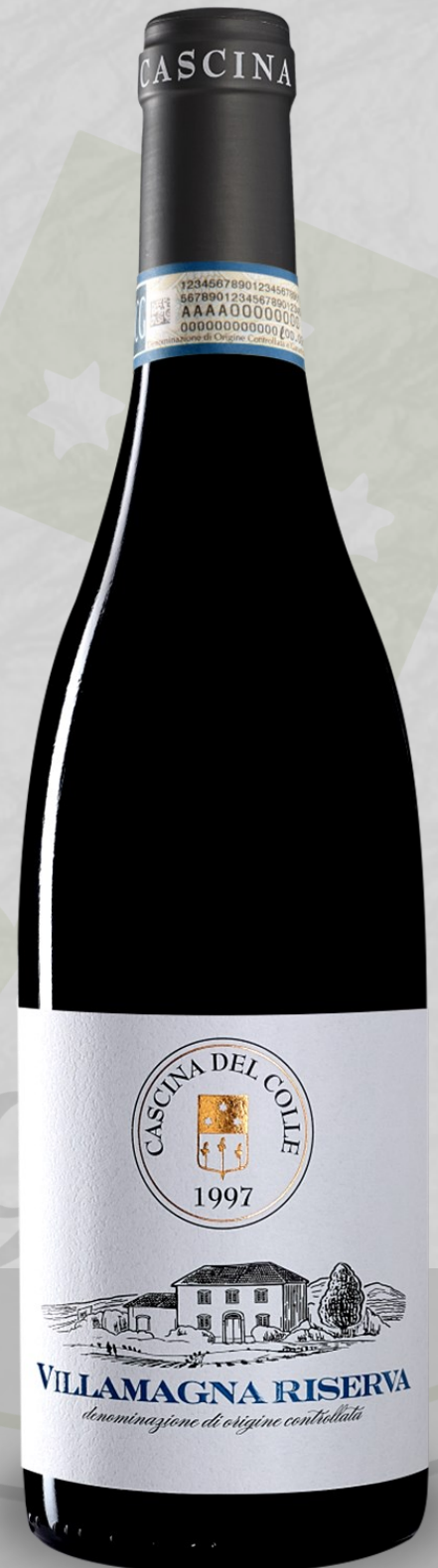
Yield: about 11 tonnes

Training system: pergola abruzzese

Winemaking: 15/20 days maceration with skins
in stainless steel at controlled temperature

Aging: 6/8 months in barrique (2nd step)

Serving temperature: 18/20 °C



CONTIENE 6 BOTTIGLIE DA 0,75 lt
BOX OF 6 PER 0.75 LITRES BOTTLES