



VALLE MARTELLO
AZIENDA AGRICOLA



VILLAMAGNA D.O.C. VALLE MARTELLO

UVE	Montepulciano 100% (come da disciplinare)
DENOMINAZIONE	Villamagna D.O.C.
GRADAZIONE ALCOLICA	14 % vol.
FORMA D'ALLEVAMENTO	Filare a cordone speronato
ZONA PRODUZIONE	Villamagna (CH) - Abruzzo
PERIODO VENDEMMIA	Seconda decade di Ottobre
VINIFICAZIONE	Macerazione delle bucce in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata per 30 giorni. Breve affinamento di 6 mesi in barriques . Riposa in bottiglia per almeno 12 mesi.
IMBOTTIGLIAMENTO	12 mesi dopo la vendemmia
COLORE	Rosso rubino intenso
BOUQUET	Intenso e persistente sentore di confettura di frutti rossi e mora di gelso
PALATO	Corposo, morbido dal tannino vellutato, molto persistente. Lungo nel finale con note di liquirizia
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18 – 20 °C È consigliabile aprire la bottiglia mezzora prima del servizio
ABBINAMENTO	Arrosti di carne, cacciagione, salumi, formaggi stagionati

C.DA VALLE MARTELLO, 10
66010 VILLAMAGNA (CH) – ITALY
TEL. E FAX 0871.300330

WWW.VALLEMARTELLO.IT