



VALLE MARTELLO
AZIENDA AGRICOLA



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

WWW.VALLEMARTELLO.IT

VILLAMAGNA D.O.C. RISERVA VALLE MARTELLO

UVE	Montepulciano 100% (come da disciplinare)
DENOMINAZIONE	Villamagna D.O.C. Riserva
GRADAZIONE ALCOLICA	14,50 % 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. Invecchiamento in barriques di primo passaggio per 12 mesi. Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.
IMBOTTIGLIAMENTO	18 mesi dopo la vendemmia
COLORE	Rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento
BOUQUET	Complesso e persistente con sentori di amarena e confettura di frutti rossi. Leggere note di tostatura
PALATO	Corposo, morbido, persistente con sentori di amarena e prugna. Morbido nel finale con note di vaniglia e cioccolato
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18 – 20 °C È consigliabile aprire la bottiglia mezzora prima del servizio
ABBINAMENTO	Arrosti di carne, cacciagione, salumi, formaggi stagionati