



Villamagna

VILLAMAGNA DOC



Denominazione: DOC Villamagna

Uvaggio: 100% Montepulciano

Sistema di Allevamento: pergola Abruzzese

Resa per Ettaro: 120 q.li

Epoca della Vendemmia: terza decade di Ottobre

Vinificazione: lunga macerazione delle bucce per 45 giorni Fermentazione: in tini di acciaio inox a temperatura di 28 - 30 °C

Affinamento: in cemento vetrificato per 6 mesi, in tonneau di rovere francese (50% legni nuovi e 50% legni vecchi) per 10 mesi e in bottiglia per 6 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 15 anni

Bottiglie: 750 ml - 1,5 lt - 3 lt - 6 lt

Designation: DOC Villamagna

Varietal: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Training System: Abruzzo pergola

Yield per Hectare: 120 quintals

Harvest Period: last ten days of October

Vinification: long maceration on the skins for 45 days

Fermentation: in stainless steel tanks at 28 - 30 °C

Ageing: in concrete vats for 6 months, in French and Slavonian oak tonneau (50% first-passage and 50% old oaks) for 10 months and in bottle for 6 months

Cellarability: 15 years

Bottles: 750 ml - 1,5 lt - 3 lt - 6 lt

