



VALLE MARTELLO
AZIENDA AGRICOLA



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 8 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

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

WWW.VALLEMARTELLO.IT