

Invasione

Villamagna DOC 2014

Cascina del Colle

Il Montepulciano d'Abruzzo Invasione Villamagna Doc di Cascina del Colle nasce dal forte legame dell'azienda con Villamagna. Secondo la leggenda il 13 luglio 1556 fu Santa Margherita, con un intervento miracoloso a sventare l'invasione saracena. Di qui il nome di questo rosso dal grande carattere.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Villamagna

Denominazione DOC

Annata 2014

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Abruzzo

Localizzazione Villamagna

Vitigno Montepulciano 100%

Gradazione 14.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso rubino con riflessi violacei

Gusto Al palato è fruttato, piacevolmente tannico e vellutato con buona persistenza aromatica

Profumo Il profumo è fruttato e floreale con note di viola e ciliegia

Abbinamenti Antipasti di affettati e salumi, primi con ragù, primi con zucca (ravioli), secondi piatti di carni rosse in umido, secondi piatti di tagliata di manzo, formaggi stagionati e/o piccanti, zuppe di brodetto abruzzese

Temperatura di servizio 18/20°C.

DATI DI PRODUZIONE

Allevamento Pergola Abruzzese (tendone)

Resa per ettaro 120 ql

Vinificazione In acciaio a temperatura controllata

Affinamento In acciaio