

# 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

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Villamagna
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2014
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	Villamagna
<b>Vitigno</b>	Montepulciano 100%
<b>Gradazione</b>	14.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino con riflessi violacei
<b>Gusto</b>	Al palato è fruttato, piacevolmente tannico e vellutato con buona persistenza aromatica
<b>Profumo</b>	Il profumo è fruttato e floreale con note di viola e ciliegia
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di affettati e salumi, primi con ragu, 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
<b>Temperatura di servizio</b>	18/20°C.

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Allevamento</b>	Pergola Abruzzese (tendone)
<b>Resa per ettaro</b>	120 ql
<b>Vinificazione</b>	In acciaio a temperatura controllata
<b>Affinamento</b>	In acciaio