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 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
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