



CASCINA

Villamagna Doc

14,0 % vol



Rosso
Red



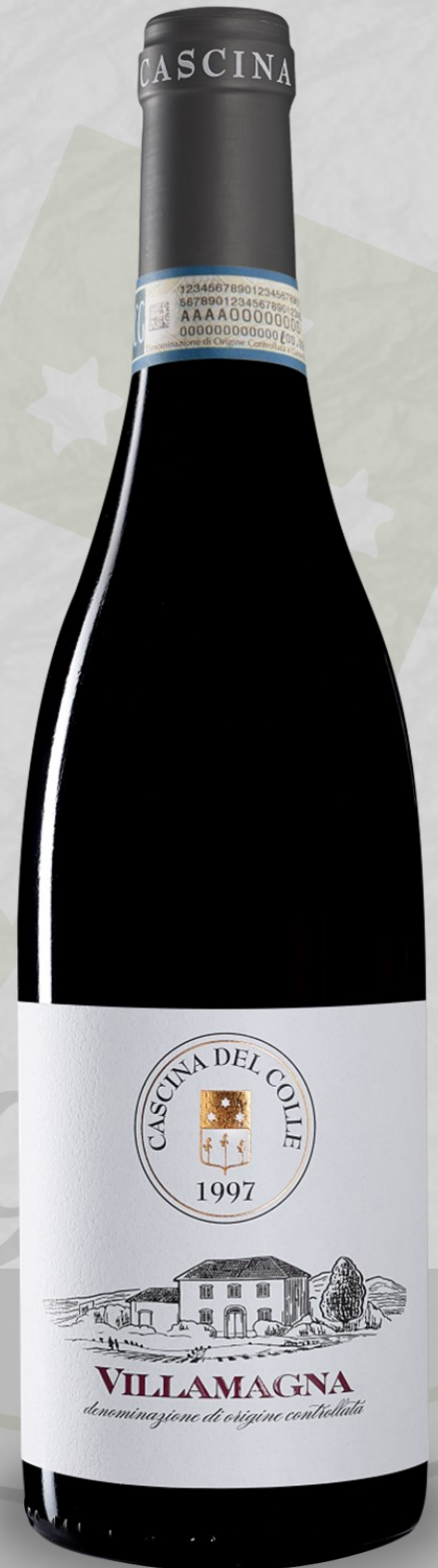
Cemento
Concrete



Generazioni del Villamagna DOC
Generations of Villamagna DOC

Zona di produzione: Villamagna (CH)
Esposizione terreno: est/sud-est
Altitudine terreno: 306 mt s.l.m.
Tipologia terreno: medio impasto/sabbioso
Uve: Montepulciano 100%
Resa per ettaro: 110 quintali circa
Sistema di allevamento: pergola abruzzese (tendone)
Vinificazione: macerazione con la bucce per 15/20 gg
in acciaio a temperatura controllata
Affinamento: 12 mesi in cemento
Temperatura di servizio: 18/20 °C

Region: Villamagna (CH)
Orientation: east/south-east
Altitude: 306 m.a.s.l. / 1.003 FAMS L
Soil type: medium particle size/sandy
Grape varietal: Montepulciano 100%
Yield: about 11 tonnes
Training system: pergola abruzzese
Winemaking: 15/20 days maceration with skins
in stainless steel at controlled temperature
Aging: 12 months in concrete
Serving temperature: 18/20 °C



CONTIENE 6 BOTTIGLIE DA 0,75 lt
BOX OF 6 PER 0.75 LITRES BOTTLES