

Villamagna Riserva



VILLAMAGNA DOC - RISERVA



Il territorio di Villamagna ha una tradizione plurisecolare nella coltivazione della vite, attestata dal suo stesso nome ("villa magna" significa infatti "grande podere"), ed è da sempre considerato come il più vocato per la produzione di uve Montepulciano. E' ormai dal 2011 che quest'area è stata identificata con la Denominazione di Origine Controllata, volta a delimitare la prestigiosa zona di produzione che si trova nell'omonimo comune di Villamagna e nei comuni limitrofi di Vacri e Bucchianico. Soli 85 ettari di vigneto selezionati sono entrati a far parte di questa importante microzona. Le uve che nascono all'interno di questo territorio sono definite "Montepulciano da Villamagna". I vigneti sono locati tra i 30 e i 180 metri di altezza dal livello dei fiumi, a 10 km dalle coste del mare adriatico e a 10 dalle cime innestate della Majella. La particolare posizione regala un microclima ideale alla coltivazione del vitigno a bacca rossa più importante d'Abruzzo, con vigneti accarezzati dalla brezza marina e forti escursioni termiche, caratteristiche che contribuiscono ad arricchire la complessità dei vini.

La cantina Torre Zambra produce un Villamagna Riserva da uve Montepulciano in purezza. Le rese per ettaro sono inferiori ai 100 q.li, e tutti i grappoli sono selezionati manualmente e trasportati in cantina in piccole cassette di legno.

La vinificazione avviene in acciaio a temperatura controllata di 28 - 30 °C, con una lunga macerazione delle bucce per 60 giorni. L'affinamento procede per sei mesi in cemento e per venti mesi in tonneau di rovere francese, 100% legni di primo passaggio. Il periodo di riposo si conclude con sei mesi in bottiglia.

Il Villamagna Riserva è un vino di grande eleganza. Nonostante il lungo affinamento regala al bicchiere un vino dal colore impenetrabile. All'naso inizia con frutta appassita per poi lasciare il passo ai tipici sentori della nostra area di produzione: cacao, polvere di caffè e cuoio. In bocca è intenso, con una dolce persistenza che accarezza il palato e ci lascia un finale pepato. Perfetto con brasati e carni rosse

Denominazione: DOC Villamagna - Riserva

Uvaggio: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Sistema di Allevamento: Pergola Abruzzese

Resa per Ettaro: 100 quintali

Epoca della Vendemmia: ultima decade di Ottobre

Vinificazione: lunga macerazione delle bucce per 60 giorni

Fermentazione: in tini di acciaio inox a temperatura di 28 - 30°C

Affinamento: in cemento vetrificato per 6 mesi, in tonneau di rovere francese e slavia di primo passaggio per 20 mesi, in bottiglia per 6 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 20 anni

Bottiglie: 750 ml

