

# BIBENDA 2017

HOME IL VINO CERCA VINO CERCA AZIENDA UVAGGIO TIPOLOGIA REGIONE VICINO A TE LEGENDA



## LA CASCINA DEL COLLE

Via Piana, 85A - 66010 Villamagna CH [Vedi su Google Maps](#)  
 Tel. 0871 301093 - Fax 0871 301093  
 www.lacascinadelcolle.it - info@lacascinadelcolle.it



Anno di fondazione: 1997 Proprietà: Nazario D'Onofrio  
 Enologo: Nazario D'Onofrio Agronomo: Antonio Pelaccia  
 Regime di Conduzione agricola: biologico certificato  
 Bottiglie prodotte: 220.000 Ettari vitati di proprietà: 11 + 3 in affitto  
 Vendita diretta: sì  
 Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi ad Alessio D'Onofrio (346 0388844)  
 Come arrivarci: dalla A14 uscire a Pescara sud, proseguire per Villamagna, località Pian di Mare.



L'azienda, fondata nel 1997, si estende su 16 ettari vitati interamente a conduzione biologica nel territorio di Villamagna a sud di Chieti, piccola enclave all'interno delle macro denominazioni regionali. L'unica eccezione ai vitigni di tradizione abruzzesi è per la Falanghina. Gran parte dei vini provengono da fermentazioni spontanee senza controllo della temperatura e imbottigliati senza filtrazioni. Nel complesso i vini di Cascina del Colle esprimono appieno il loro carattere territoriale manifestando nel contempo pulizia olfattivo e profondità di gusto. Mediamente alta la qualità di tutti i vini a base Montepulciano con il Villamagna Invasione 2014 ed il Negus 2009 in evidenza. La tracciabilità di ogni singola bottiglia rappresenta una particolarità del lavoro certosino dell'azienda che ne scrive a mano la numerazione.

### TUTTI I VINI DEL PRODUTTORE: LA CASCINA DEL COLLE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO NEGUS 2009  



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO MAMMUT 2012  



ABRUZZO PECORINO AIMÈ 2015  



VILLAMAGNA INVASIONE RISERVA 2013  

VILLAMAGNA INVASIONE 2014  

KUKUKAIA 2015  

LA CANALE 2015  

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DUCAMINIMO 2015  

ANTHEA ROSA 2015  

# BIBENDA 2017

[HOME](#) [IL VINO](#) [CERCA VINO](#) [CERCA AZIENDA](#) [UVAGGIO](#) [TIPOLOGIA](#) [REGIONE](#) [VICINO A TE](#) [LEGENDA](#)

## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO NEGUS 2009

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Montepulciano 100% | Gr. 15,5% | € 30 | Bottiglie: 3.863 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rosso rubino impenetrabile. Prugna disidratata e macchia mediterranea si abbinano a richiami di caffè, cacao amaro e scatola di sigari. In bocca elargisce morbidezza e calore ed è sostenuto da puntuale acidità. Tannino abbondante ma di buona fattura. Lungo il finale balsamico. 18 mesi in barrique di rovere francese.

**Abbinamento:** Brasato di cinghiale alle mele.

**Produttore:** La Cascina Del Colle

# BIBENDA 2017

[HOME](#) [IL VINO](#) [CERCA VINO](#) [CERCA AZIENDA](#) [UVAGGIO](#) [TIPOLOGIA](#) [REGIONE](#) [VICINO A TE](#) [LEGENDA](#)

## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO MAMMUT 2012

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Montepulciano 100% | Gr. 15% | € 14 | Bottiglie: 19.951 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rosso rubino con riflessi violacei. Sentori di frutta croccante di amarena e mirtillo in aggiunta a note floreali di viola. Ancora mirto e ginepro con note aromatiche e vegetali di erbe. Ingresso morbido e fresco con lungo finale balsamico. Due anni in acciaio di cui 6 mesi sui lieviti. In bottiglia senza filtrazione.

**Abbinamento:** Capretto alla marchigiana

**Produttore:** La Cascina Del Colle

# BIBENDA 2017

[HOME](#) [IL VINO](#) [CERCA VINO](#) [CERCA AZIENDA](#) [UVAGGIO](#) [TIPOLOGIA](#) [REGIONE](#) [VICINO A TE](#) [LEGENDA](#)

## ABRUZZO PECORINO AIMÈ 2015

Tipologia: Bianco Doc | Uve: Pecorino 100% | Gr. 14% | € 13 | Bottiglie: 4.500 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Richiami floreali si alternano a note di pesca e limone su fondo balsamico. il sorso è sapido e di apprezzabile struttura. Insistenti i ritorni agrumati che ne caratterizzano la persistenza. Sosta 6 mesi in acciaio di cui 3 sui lieviti. In seguito 3 mesi di affinamento in vetro.

**Abbinamento:** Petto di pollo ai peperoni

**Produttore:** La Cascina Del Colle

# BIBENDA 2017

[HOME](#) [IL VINO](#) [CERCA VINO](#) [CERCA AZIENDA](#) [UVAGGIO](#) [TIPOLOGIA](#) [REGIONE](#) [VICINO A TE](#) [LEGENDA](#)

## VILLAMAGNA INVASIONE RISERVA 2013

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Montepulciano 100% | Gr. 14,5% | € 12,50 | Bottiglie: 3.292 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rosso rubino tendente al granato. Note di terra bagnata, mora in confettura, carruba e spezie dolci. Incursioni minerali accompagnano richiami balsamici. In bocca struttura e calore bilanciano un nobile corredo tannico predisponendo le mucose ad un finale di media lunghezza. Vinificato in acciaio matura sei mesi in barrique di 2° passaggio.

**Abbinamento:** Tordi allo spiedo

**Produttore:** La Cascina Del Colle

# BIBENDA 2017

[HOME](#) [IL VINO](#) [CERCA VINO](#) [CERCA AZIENDA](#) [UVAGGIO](#) [TIPOLOGIA](#) [REGIONE](#) [VICINO A TE](#) [LEGENDA](#)

## VILLAMAGNA INVASIONE 2014

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Montepulciano 100% | Gr. 14% | € 8 | Bottiglie: 6.340 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rosso rubino. Mora e amarena a corredo di erbe aromatiche e speziatura dolce. Sorso morbido e fresco con netti spunti fruttati in retro olfazione. Sosta 6 mesi in acciaio di cui 3 sui lieviti. Affina 3 mesi in bottiglia.

**Abbinamento:** Gnocchi al ragù

**Produttore:** La Cascina Del Colle

# BIBENDA 2017

[HOME](#) [IL VINO](#) [CERCA VINO](#) [CERCA AZIENDA](#) [UVAGGIO](#) [TIPOLOGIA](#) [REGIONE](#) [VICINO A TE](#) [LEGENDA](#)

## KUKUKAIA 2015

Tipologia: Bianco Igt | Uve: Passerina 100% | Gr. 13% | € 10 | Bottiglie: 9.680 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Giallo paglierino con riflessi dorati. Pera matura, agrumi ed erbe aromatiche predispongono la bocca ad un assaggio morbido e sapido. Piacevole la persistenza fruttata. 3 mesi in acciaio.

**Abbinamento:** Filetti di baccalà fritti

**Produttore:** La Cascina Del Colle

# BIBENDA 2017

HOME IL VINO CERCA VINO CERCA AZIENDA UVAGGIO TIPOLOGIA REGIONE VICINO A TE LEGENDA

## LA CANALE 2015

Tipologia: Bianco Igt | Uve: Pecorino 100% | Gr. 13% | € 8 | Bottiglie: 8.724 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso sentori di gelsomino, mandorla fresca e agrumi si intrecciano con note più calde di frutta esotica. In bocca è morbido e fresco conquistando il palato con un buon equilibrio gustativo. 3 mesi in acciaio.

**Abbinamento:** Straccetti di vitella al vino e rosmarino

**Produttore:** La Cascina Del Colle

# BIBENDA 2017

HOME IL VINO CERCA VINO CERCA AZIENDA UVAGGIO TIPOLOGIA REGIONE VICINO A TE LEGENDA

## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DUCAMINIMO 2015



Tipologia: Rosso Doc | Uve: Montepulciano 100% | Gr. 13% | € 6 | Bottiglie: 48.882 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rosso rubino. Mora e amarena a corredo del vegetale e balsamico della macchia mediterranea con ritocchi di speziatura dolce. Sorso morbido e fresco con netti spunti fruttati in retro olfazione. Sosta 6 mesi in acciaio di cui 3 sui lieviti.

**Abbinamento:** Bocconcini di manzo con guanciale affumicato

**Produttore:** La Cascina Del Colle

# BIBENDA 2017

HOME IL VINO CERCA VINO CERCA AZIENDA UVAGGIO TIPOLOGIA REGIONE VICINO A TE LEGENDA

## ANTHEA ROSA 2015

Tipologia: Rosato Igt | Uve: Montepulciano 100% | Gr. 14% | € 6 | Bottiglie: 16.525 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rosa cerasuolo. Lampone e petali di rosa. Sensazione calorica sostenuta da morbidezza a cui segue un finale sapido e fruttato. 3 mesi di acciaio.

**Abbinamento:** Risotto radicchio e pancetta

**Produttore:** La Cascina Del Colle