

# Cascina del Colle

Via Piana, 85/A - 66010 Villamagna (CH)

Tel. 0871 301093 Fax 0871 301093

info@lacascinadelcolle.it

www.lacascinadelcolle.it

**Anno di fondazione:** 1997 **Proprietà:** Nazario D'Onofrio  
**Conduzione enologica:** Vittorio Festa **Conduzione agronomica:** Antonio Palaccia  
**Bottiglie prodotte:** 220.000 **Ettari vitati:** 14,5  
**Vendita diretta:** Si **Visite in azienda:** Si **Viticultura:** Biologica certificata

Una passione di famiglia alimenta le scelte di questa bella azienda di Villamagna, posta a circa 300 metri di altitudine sulle colline dell'immediato entroterra teatino. Si avverte anche l'influenza del mare nelle brezze rinfrescanti associate a significative escursioni termiche, condizioni climatiche ottimali per realizzare vini di forte impronta territoriale. La costanza qualitativa consolida una filosofia produttiva orientata verso l'eccellenza, con scelte talvolta originali come quella di numerare a mano ogni singola bottiglia che esce dalla cantina.

## • MONTEPULCIANO D'ABRUZZO MAMMUT 2013

Rosso Doc - Montepulciano 100% - Alc. 15% - € 15 - Bt. 29.544

Il nome del vino lascia già presagire il suo profilo organolettico. Rubino intenso e molto fitto nella tessitura cromatica. Olfatto ricco e complesso, con timbro fruttato di confettura di ciliegia e prugna sciropata, seguito da una vaga speziatura di cannella. Assaggio energico, robusto e di spessore, giocato in tutte le componenti: tannino, alcol, struttura. Lunga e piacevolissima la persistenza. Matura per 24 mesi in acciaio con sosta di 6 sui lieviti, non è filtrato e affina per altri 4 mesi in bottiglia. Spezzatino in umido.



## • ABRUZZO PECORINO AIMÈ 2016

Bianco Doc - Pecorino 100% - Alc. 13% - € 13 - Bt. 6.361

Giallo paglierino intenso con riflessi quasi ramati. Al naso si apre su note di salvia e bergamotto, con delicati ricordi balsamici di resina di pino. In bocca è fresco e fragrante, adagiato su un corpo di avvolgente equilibrio, con un lungo finale. Riposa per 6 mesi in acciaio, di cui 3 sui lieviti, quindi altri 3 mesi in bottiglia. Risotto allo zafferano di Navelli.



## • VILLAMAGNA INVASIONE RISERVA 2014

Rosso Doc - Montepulciano 100% - Alc. 14% - € 13 - Bt. 6.380

Rosso denso e impenetrabile. Un grande montepulciano declinato come il vitigno vuole. È uno spicchio di territorio, dove già dalla prima olfazione si dispiegano i caratteri di tipicità: frutta matura, fiori e spezie, con un leggero tostato che amalgama il tutto. In bocca è corposo e di lunga durata, con tannino graffiante ed equilibrio in divenire. Per 6 mesi in barrique di rovere francese e per 4 in bottiglia. Bollito misto di carni.



## • PECORINO LA CANALE 2016

Bianco Igt - Pecorino 100% - Alc. 13,5% - € 10 - Bt. 9.004



## • MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DUCAMINIMO 2016

Rosso Doc - Montepulciano 100% - Alc. 13% - € 6 - Bt. 46.260



## • TREBBIANO D'ABRUZZO BIO ZERO 2016

Bianco Doc - Trebbiano 100% - Alc. 12% - € 9 - Bt. 2.788

