



TENUTA MAGNA

Viticoltori dal 1935



Già dal 200 a.C. si hanno notizie di vini prodotti in quest'area geografica e documenti del 40 d.C. ne tracciano anche la commercializzazione verso le tavole dei patrizi romani.

La nostra cantina, Tenuta Magna, sorge proprio su queste colline e nasce sulle orme del bisnonno Nicolantonio che, all'inizio del secolo scorso, pose le basi dell'azienda agricola fortemente indirizzata alla produzione di uva da vino.

Le nuove generazioni della famiglia hanno sposato e dato seguito al progetto del bisnonno ampliando e migliorando le produzioni di uva, indirizzandosi soprattutto nei DOC e avviandosi verso una produzione completamente biologica.

Oggi come allora, la cura per le viti e amore nella raccolta a mano delle uve caratterizza la nostra azienda.

Attualmente conta oltre venti ettari di terreno a vigneti, interamente organizzati nella tipica sistema a pergolato, con particolare predominanza del Montepulciano d'Abruzzo, del Pecorino e del Trebbiano.

La favorevole esposizione al sole delle ampie colline su cui si estendono i nostri vigneti, le importanti escursioni termiche che si verificano e le correnti aeree est-ovest dovute alla vicinanza del mare Adriatico e dell'imponente massiccio della Maiella danno luogo alle condizioni ottimali per la produzione di uve dalle elevate caratteristiche qualitative.



Ogni bottiglia di vino della nostra cantina rappresenta l'essenza del nostro amore per la terra delle vigne abruzzesi.

Dopo una raccolta a mano che seleziona attentamente ogni grappolo di uva, si passa alla vinificazione mediante una pressatura soffice con fermentazione a temperatura controllata: tecniche che preservano la qualità e l'aroma della materia prima.

In base al prodotto finale i vini riposano e affinano in botti di acciaio, botti grandi di legno o barrique.

Tutti i vini prodotti sono caratterizzati da note distintive, profumi intensi e da una struttura e complessità sorprendenti.



Anche in BAG IN BOX

Disponibile nei formati da 3, 5, 10 e 20 litri.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC TENUTA MAGNA

Forte e gentile come un vero abruzzese.

Corposo e intenso dal colore rosso rubino, con l'invecchiamento tende al granata. Tannico, avvolgente al palato con una grande persistenza gusto-olfattiva con sentori di frutta secca.

Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo.

Epoca di raccolta: Seconda decade di ottobre, rigorosamente raccolte a mano.

Vinificazione: La permanenza delle bucce può variare da 2 a 3 settimane. Dopo una decantazione naturale viene messo per almeno 12 mesi in barrique e successivamente in bottiglia.

Abbinamenti: Si abbina bene con carni rosse, selvaggine, formaggi stagionati come un buon pecorino abruzzese.

Alcool: 14%



CERASUOLO D'ABRUZZO DOC TENUTA MAGNA

Prende il nome dal colore ("cerasa" ossia ciliegia).

Non solo il nome e il colore ci portano a pensare alla ciliegia, ma anche il suo profumo: in bocca un primo leggero sentore di acidità e subito dopo sprigiona tutti i suoi aromi.

Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo.

Epoca di raccolta: Fine settembre inizio ottobre, rigorosamente raccolta a mano.

Vinificazione: Il contatto delle bucce con il mosto avviene per meno di 24 ore affinché vengano catturati solo i profumi più delicati di questo vitigno.

Abbinamenti: È un vino che può essere degustato con carni rosse e bianche e con formaggi a media stagionatura. Ottimo con il pesce.

Alcool: 13%



PINOT GRIGIO IGT TENUTA MAGNA

Vinificato in bianco ha un colore chiaro quasi trasparente con riflessi che vanno da un color perla al verdino. Molto profumato con note minerali e floreali ed eccellente acidità.

Vitigno: Pinot grigio.

Epoca di raccolta: Tra la seconda e terza settimana di agosto, rigorosamente raccolte a mano.

Vinificazione: Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.

Abbinamenti: Eccellente compagno per aperitivo, antipasti di pesce, ma anche con crudi.

Alcool: 13%



PASSERINA IGT TENUTA MAGNA

Vino bianco di colore giallino con riflessi verdognoli. In bocca si sente la sua acidità con un retrogusto amarognolo.

Vitigno: Passerina.

Epoca di raccolta: Ultima settimana di settembre, rigorosamente raccolte a mano.

Vinificazione: Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.

Abbinamenti: Ottimo con pesce, zuppe di pesce o risotti.

Si accompagna anche con dolci secchi tipici.

Alcool: 13%



PECORINO IGT TENUTA MAGNA

Vino bianco di colore giallo paglierino; molto generoso con un ampio bouquet e un'acidità decisa ma molto equilibrata.

Grande struttura.

Vitigno: Pecorino.

Epoca di raccolta: Prime due settimane di settembre, rigorosamente raccolte a mano.

Vinificazione: Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.

Abbinamenti: Per la sua grande struttura è molto versatile. Abbinabile con carne, pesce, primi.

Ideale anche come aperitivo.

Alcool: 13%



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC LE MASSERIE

Tannico, ma morbido con retrogusto di frutta rossa. Il suo colore viola scuro, con sfumature che spaziano dal violetto al blu, è dato dalla sua freschezza e giovinezza.

Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo.

Epoca di raccolta: Tra la seconda e terza settimana di ottobre, rigorosamente raccolte a mano.

Vinificazione: 2/3 settimane a contatto con le bucce con rimontaggi e affinamento in acciaio e botti in legno.

Abbinamenti: Ottimo con carni bianche e rosse, con primi piatti o anche con arrosto di pesce.

Alcool: 13%



ROSATO IGT LE MASSERIE

Colore rosa antico, delicato ed equilibrato. Profumato con risalto di ciliegie. Gradevole con buona persistenza dei profumi al palato.

Vitigno: Montepulciano.

Epoca di raccolta: Metà-fine settembre, rigorosamente raccolte a mano.

Vinificazione: Pressatura soffice, qualche giorno sulle bucce e fermentazione a temperatura controllata.

Abbinamenti: Per la sua delicatezza può accompagnare un aperitivo, dei primi mediterranei o anche pesce. Si presta bene anche con i dolci.

Alcool: 12,5%



TREBBIANO IGT LE MASSERIE

Colore giallo tenue con espressioni di frutta estiva; delicato con risalto della sua freschezza e acidità.

Vitigno: Trebbiano

Epoca di raccolta: Tra la seconda e terza settimana di settembre, rigorosamente raccolte a mano.

Vinificazione: Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.

Abbinamenti: Accompagnamento perfetto per un aperitivo fresco a base di pesce o anche con taglieri di formaggi. Ottimo per pasti a base di pesce o di squisita cucina mediterranea.

Alcool: 12,5%



TENUTA MAGNA

Az. Agr. di Camillo D'Onofrio
Via Piana Morelli, 4 - 66010 Villamagna (CH)
tel. 0871/300130
info@tenutamagna.it - www.tenutamagna.it