



TENUTA MAGNA

Viticultores desde 1935



Desde el 200 a.C. se tienen noticias de vinos producidos en esta área geográfica y documentos del 40 d.C. también señalan su comercialización hacia las mesas de los patricios romanos.

Nuestra bodega, Tenuta Magna, se encuentra precisamente en estas colinas y surge siguiendo los pasos de nuestro bisabuelo Nicolantonio, quien a principios del siglo pasado sentó las bases de la empresa agrícola fuertemente enfocada en la producción de uvas para vino.

Las nuevas generaciones de la familia han adoptado y seguido el proyecto del bisabuelo, ampliando y mejorando la producción de uvas, especialmente en los vinos con Denominación de Origen (DOC) y avanzando hacia una producción completamente orgánica.

Hoy como entonces, el cuidado de las vides y el amor en la recolección manual de las uvas caracteriza a nuestra empresa.

Actualmente, cuenta con más de veinte hectáreas de terreno en viñedos, totalmente organizados en el típico sistema de pérgolas, con una particular predominancia del Montepulciano d'Abruzzo, Pecorino y Trebbiano.

La favorable exposición al sol de las amplias colinas en las que se extienden nuestros viñedos, las importantes variaciones térmicas que ocurren y las corrientes de aire este-oeste debido a la cercanía del mar Adriático y el imponente macizo de la Maiella, dan lugar a las condiciones óptimas para la producción de uvas con elevadas características cualitativas.



Cada botella de vino de nuestra bodega representa la esencia de nuestro amor por la tierra de los viñedos abruzzeses.

Después de una cuidadosa selección manual de cada racimo de uva, se procede a la vinificación mediante una prensa suave y fermentación a temperatura controlada: técnicas que preservan la calidad y el aroma de la materia prima.

Según el producto final, los vinos descansan y maduran en barricas de acero, grandes barricas de madera o barricas pequeñas.

Todos los vinos producidos se caracterizan por notas distintivas, intensos aromas y una estructura y complejidad sorprendentes.



También en formato BAG IN BOX

Disponibile en formatos de 3, 5, 10 y 20 litros.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC TENUTA MAGNA

Fuerte y amable como un verdadero abruzzese. Cuerpo intenso y de color rojo rubí, con el tiempo adquiere tonos granate. Taninos firmes y aterciopelados en el paladar, con un gran persistencia gustativa y olfativa con notas de frutos secos.

Variedad de uva: Montepulciano de Abruzzo.

Época de cosecha: Segunda década de octubre estrictamente a mano.

Vinificación: El contacto con la piel puede variar de 2 a 3 semanas. Después de un asentamiento natural, se envejece durante al menos 12 meses en barricas de roble y luego se embotella.

Maridajes: Carnes rojas, caza, quesos maduros como un buen pecorino de Abruzzo.

Alcohol: 14%



CERASUOLO D'ABRUZZO DOC TENUTA MAGNA

Recibe su nombre del color ("cerasa", es decir, cereza). No solo el nombre y el color nos llevan a pensar en la cereza, sino también su aroma: en boca, un primer ligero matiz de acidez y después libera todos sus aromas.

Variedad de uva: Montepulciano de Abruzzo.

Época de cosecha: A finales de septiembre o principios de octubre, la cosecha se realiza rigurosamente a mano.

Vinificación: El contacto de las pieles con el mosto se produce durante menos de 24 horas para capturar solo los aromas más delicados de esta variedad de uva.

Maridajes: É Ideal para maridar con carnes rojas y blancas, quesos de media maduración y excelente con pescado.

Alcohol: 13%



PINOT GRIGIO IGT TENUTA MAGNA

Vinificado como vino blanco, tiene un color blanco casi transparente con reflejos que van desde perla hasta tonos verdosos. Es muy aromático, con notas minerales y florales y una excelente acidez.

Variedad de uva: Pinot grigio.

Época de cosecha: Entre la segunda y tercera semana de agosto, recolectadas rigurosamente a mano.

Vinificación: Prensado suave y fermentación a temperatura controlada.

Maridajes: Un excelente compañero para un aperitivo, aperitivos de mariscos, así como con platos de pescado crudo.

Alcohol: 13%



PASSERINA IGT TENUTA MAGNA

Vino blanco de color amarillento con reflejos verdosos. En boca se percibe su acidez con un regusto amargo.

Variedad de uva: Passerina.

Época de cosecha: Última semana de septiembre, recolectadas rigurosamente a mano.

Vinificación: Prensado suave y fermentación a temperatura controlada.

Maridajes: Ideal con pescados, sopas de pescado o risotto, pero también con postres secos típicos.

Alcohol: 13%



PECORINO IGT TENUTA MAGNA

Vino blanco de color pajizo; muy generoso con un amplio bouquet y una acidez decidida pero muy equilibrada. Gran estructura.

Variedad de uva: Pecorino.

Época de cosecha: Las primeras dos semanas de septiembre, recolectadas rigurosamente a mano.

Vinificación: Prensado suave y fermentación a temperatura controlada.

Maridajes: Gracias a su gran estructura, es muy versátil y puede maridarse con platos de carne o pescado, así como servirse como primer plato o incluso como aperitivo.

Alcohol: 13%



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC LE MASSERIE

Tanino, pero suave con un final de frutas rojas. Su color púrpura oscuro con tonos que van desde el violeta hasta el azul se debe a su frescura y juventud.

Variedad de uva: Montepulciano de Abruzzo.

Época de cosecha : Entre la segunda y tercera semana de octubre, recolectadas rigurosamente a mano.

Vinificación: Aproximadamente 2/3 semanas en contacto con las pieles con remontados y refinamiento en barricas de acero y madera.

Maridajes: Ideal con carnes blancas y rojas, platos de pasta, pero también con pescado asado.

Alcohol: 13%



ROSATO IGT LE MASSERIE

Delicado y equilibrado color rosa antiguo. Tiene un aroma fragante con una nota distintiva de cereza. Agradable en boca, con una buena persistencia de aromas.

Variedad de uva: Montepulciano.

Época de cosecha: A mediados de finales de septiembre, recolectadas rigurosamente a mano.

Vinificación: Prensado suave, unos días en las pieles y fermentación a temperatura controlada.

Maridajes: Dado que el vino es delicado, puede maridar bien con aperitivos mediterráneos o mariscos, e incluso con postres.

Alcohol: 12.5%



TREBBIANO IGT LE MASSERIE

Su delicado color amarillo pálido con notas de frutas de verano. Delicado con un toque de frescura y acidez resaltante.

Variedad de uva: Trebbiano

Época de cosecha: Entre la segunda y la tercera semana de septiembre, recolectadas rigurosamente a mano.

Vinificación: Prensado suave y fermentación a temperatura controlada.

Maridajes: Siempre a la vanguardia para acompañar un aperitivo fresco a base de pescado o incluso tablas de quesos, pero también para comidas a base de pescado o exquisita cocina mediterránea.

Alcohol: 12,5%



TENUTA MAGNA

Az. Agr. di Camillo D'Onofrio
Via Piana Morelli, 4 - 66010 Villamagna (CH)
tel. (+39) 0871 300130 - (+39) 329 0944287
info@tenutamagna.it - www.tenutamagna.it