

VILLAMAGNA DOC

Riconosciuta DOC con DM 20 aprile 2011, G.U. n. 106 del 09.05.2011

Tipologie	Rosso Riserva
Uvaggio	Montepulciano: minimo 95% Altri vitigni a bacca rossa non aromatici: massimo 5%
Rese massime	Base: 12 ton/ha 84 ettolitri per ettaro Riserva: 12 ton/ha 84 ettolitri per ettaro
Titolo alcolometrico volumico naturale minimo	Base: 13 % vol Riserva: 13,5 % vol
Invecchiamento/affinamento	Base: invecchiamento/affinamento minimo fino al 1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia Riserva: invecchiamento/affinamento minimo fino al 1° novembre del secondo anno successivo alla vendemmia
Imbottigliamento	In zona di produzione
Immissione al consumo	Base: 1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia Riserva: 1° novembre del secondo anno successivo alla vendemmia Sono ammessi soltanto recipienti in vetro di capacità non superiore ai tre litri e formati speciali, con chiusura raso bocca, da 6 a 27 litri. E' consentito l'uso di tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente. Per la tipologia Riserva è ammesso solo l'uso del tappo di sughero raso bocca.
Descrizione dei vini	
Colore	Base: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento Riserva: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento
Odore	Base: fruttato, intenso e caratteristico Riserva: fruttato, intenso, talvolta etereo e speziato
Sapore	Base: pieno, asciutto, armonico Riserva: pieno, asciutto, armonico
Titolo alcolometrico volumico naturale minimo al consumo	Base: 13 % vol Riserva: 13,5 % vol
Estratto non riduttore minimo	Base: 30 g/l Riserva: 32 g/l
Acidità totale minima	Base: 4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico Riserva: 4,5 in grammi litro espressa in acido tartarico