



Palazzo 
BATTAGLINI



VILLAMAGNA - PALAZZO BATTAGLINI

espressione del territorio chietino

Palazzo Battaglini sorge nel paese di Villamagna, sede oggi della prestigiosa ed innovativa denominazione Villamagna DOC. La proprietà della dinastia Battaglini risale all'anno 1350 quando questa famiglia giunse in Abruzzo a seguito di Carlo I d'Angiò. La tenuta, così come tutta Villamagna, nel 1461 fu donata da Ferrante D'Aragona alla città di Chieti.

Oggi, la proprietà appartiene alla famiglia D'Onofrio, che ne ha reso un'azienda ed un marchio, dando inizio ad un importante programma di nuovi vigneti e di ristrutturazione della cantina. La famiglia, da tre generazioni, è tenace sostenitrice della propria terra, della sua ricchezza e di quello che oggi rappresenta e rappresenterà in futuro per il mondo del vino.

I suoi 18 Ettari di vigneti, coltivati principalmente con vitigni autoctoni quali Montepulciano, pecorino e cococciola, si trovano ad un'altezza di 255mt s.l.m.

La coltivazione di grandi uve trova in questo terroir le condizioni ideali per esprimersi al meglio. L'area è caratterizzata da un suolo tendenzialmente argilloso, calcareo, ricco di conchiglie fossili e sabbia, con vigneti ben esposti alla levata del sole e con ottime escursioni termiche. Grazie a questa combinazione ed al particolare microclima della zona, possiamo ottenere vini complessi e ricchi di attrattive. La vendemmia viene fatta esclusivamente a mano, quando le uve raggiungono la loro maturazione ottimale. Da oggi in avanti l'intuizione iniziale della Villamagna D.O.C. è giusta ed alcune delle pagine più belle dell'enologia abruzzese devono essere ancora scritte.

Villamagna - Palazzo Battaglini

expression of land in Chieti province

Palazzo Battaglini is located in Villamagna village, venue of the prestigious and innovative denomination "Villamagna D.O.C.". The Manor of Battaglini's House dates back to the year 1350 when this family reached Abruzzo region with Carlo d'Angiò in tow. In 1461 the estate, as the entire Villamagna, was donated by Ferrante D'Aragona to the city of Chieti.

Nowadays, the estate belongs to D'Onofrio family, who creates a company and a brand, beginning an important program of new vineyards and renovation of the winery. The family, since three generations, is a persistent supporter of his land, of his richness and whatever today it represents and will represent in the future in the world of wine.

Its 18 hectares of vineyards, mainly cultivated with autochthonous vines as Montepulciano, Pecorino and Cococciola, are at 255 m. on s.l.

The cultivation of important grapes finds in this terroir the ideal condition for better expression. The area is characterized by a soil with clay, calcareous, rich in fossil shells and sand, with vineyards having a well exposure to the sunrise and with good temperature range. Thanks to this combination and to the particular microclima of the zone, we can obtain complex, rich and attractive wines. The harvest is made manually, when the grapes reach their optimal ripeness. Nowadays on, the initial intuition of the Villamagna D.O.C. is correct and some of the best page of the oenology of Abruzzo have to be written yet.



COCOCCIOLA TERRE DI CHIETI IGP



NOME VINO cococciola

APPELLAZIONE cococciola terre di Chieti IGP

UVAGGIO cococciola 100%

AREA DI PRODUZIONE Villamagna (Ch)

ALTITUDINE 208 m. slm

ANNO DI IMPIANTO 1987

EPOCA DI VENDEMMIA inizio settembre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO pergola abruzzese

RESA PER ETTARO 140 ql/ha

VINIFICAZIONE pressatura soffice a freddo in ambiente inertizzato, segue decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata

NOTE DI DEGUSTAZIONE colore giallo paglierino al naso bouquet delicato, floreale ed erbaceo. Frutti quali la pera e la pesca. Fresco, sapido e con finale leggermente ammandorlato.

ALCOOL 13% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10°C.

Cococciola Terre di Chieti Igp

Grape: cococciola 100%

Production area: Villamagna (Ch) – Abruzzo

Altitude: 208 mt. On sea level

Plantation year: 1987

Harvest time: beginning of September

Type of vineyard: abruzzese tent

Density x hectare: 140 qls/ht

Vinification: soft cold press in an inert atmosphere, static decantation of the must and fermentation at controlled temperature.

Tasting notes: straw yellow colour. Delicate bouquet, flowers and herbs.

Fruits as pear and peach; fresh, sapid and with almond finish.

Alcohol: 13% vol.

Service Temperature: 8-10°C





PECORINO TERRE DI CHIETI IGP



NOME VINO pecorino

APPELLAZIONE pecorino terre Di Chieti IGP

UVAGGIO pecorino 100%

AREA DI PRODUZIONE Villamagna (Ch)

ALTITUDINE 255 m. slm

ANNO DI IMPIANTO 1988

EPOCA DI VENDEMMIA inizio settembre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO pergola abruzzese

RESA PER ETTARO 140 ql/ha

VINIFICAZIONE pressatura soffice a freddo in ambiente inertizzato, segue decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata

NOTE DI DEGUSTAZIONE colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bouquet fruttato, intensi sentori di pesca tabacchiera, albicocca e mela. Fiori bianchi accompagnati da salvia e rosmarino. Fresco e sapido.

ALCOOL 13% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10°C.

Grape: pecorino 100%

Production area: Villamagna (Ch) – Abruzzo

Altitude: 255 mt. On sea level

Plantation year : 1988

Harvest time: beginning of September

Type of vineyard: abruzzese tent

Density x hectar: 140 qls/ht

Vinification: soft cold press in an inhert atmosphere, static decatntion of the must and fermentation at controlled temperature.

Tasting notes: straw yellow colour with green notes.

Fruity bouquet, intense notes of white peach, apricot and apple.

White flowers together with rosemary and sage. Fresh and sapid.

Alchool: 13% vol.

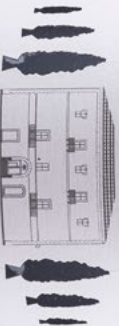
Service Temperature: 8-10°C



BATTAGLINI



Palazzo
BATTAGLINI



PECORINO





ROSATO TERRE DI CHIETI IGP



NOME VINO rosato

APPELLAZIONE rosato Terre Di Chieti IGP

UVAGGIO montepulciano 50%-merlot 50%

AREA DI PRODUZIONE Villamagna (Ch)

ALTITUDINE 243 m. slm

ANNO DI IMPIANTO 1988

EPOCA DI VENDEMMIA fine settembre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO pergola abruzzese

RESA PER ETTARO 140 ql/ha

VINIFICAZIONE pressatura soffice a freddo in ambiente inertizzato, breve macerazione sulle bucce.

Fermentazione a temperatura controllata.

NOTE DI DEGUSTAZIONE colore rosato, al naso fruttato con ciliegia a polpa bianca e fragola. Fiori di campo.

Al palato morbido, sapido, equilibrato e ben bilanciato.

ALCOOL 13% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8°C.

Grape: 50% Montepulciano – 50% merlot

Production area: Villamagna (Ch) – Abruzzo

Altitude: 243 mt. On sea level

Plantation year : 1988

Harvest time: end of September

Type of vineyard: abruzzese tent

Density x hectar: 140 qls/ht

Vinification: soft cold press in an inhert atmosphere, short maceration on the skins and fermentation at controlled temperature.

Tasting notes: rose colour. Fruity at the nose with white pulp cherry and strawberry. Field flowers. Morbid, sapid and well balanced.

Alchool: 13% vol.

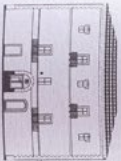
Service Temperature: 6- 8°C



BATTAGLINI



Palazzo
BATTAGLINI



ROSATO





MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC



NOME VINO montepulciano

APPELLAZIONE montepulciano
d'Abruzzo doc

UVAGGIO montepulciano 100%

AREA DI PRODUZIONE Villamagna (Ch)

ALTITUDINE 243 m. slm

ANNO DI IMPIANTO 1985

EPOCA DI VENDEMMIA metà ottobre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO pergola abruzzese

RESA PER ETTARO 140 ql/ha

VINIFICAZIONE permanenza di 7-10 giorni sulle bucce con rimontaggi all'aria, segue affinamento per 12 mesi in vasche di cemento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE colore rosso rubino. Al naso frutti rossi, ciliegia e prugna matura, ribes e mirtillo. Note balsamiche e speziate. Morbido e ben equilibrato.

ALCHOOL 13,50% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO 14-16°C.

Grape: 100% Montepulciano

Production area: Villamagna (Ch) – Abruzzo

Altitude: 243 mt. On sea level

Plantation year : 1985

Harvest time: mid October

Type of vineyard: abruzzese tent

Density x hectare: 140 qls/ht

Vinification: the skins stay in contact with must for 7-10 days with pump-over in air. Refining 12 months in concrete tanks.

Tasting notes: ruby red colour. Red fruits as cherry, plum, currant and blueberry. Balsamic and spicy notes. Morbid and well balanced.

Alcohol: 13,5% vol.

Service Temperature: 14-16°C



VILLAMAGNA DOC

NOME VINO Villamagna

APPELLAZIONE Villamagna doc

UVAGGIO montepulciano 100%

AREA DI PRODUZIONE Villamagna (Ch)

ALTITUDINE 255 m. sl

ANNO DI IMPIANTO 1978

EPOCA DI VENDEMMIA fine ottobre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO pergola abruzzese

RESA PER ETTARO 120 ql/ha

VINIFICAZIONE permanenza di 18 giorni sulle bucce con rimontaggi all'aria, seguita da decantazione statica in botte grande. Affinamento 12 mesi in barriques e 12 mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE colore rosso rubino intenso. Bouquet marcato di frutti rossi maturi, ciliegia, confettura di frutti rossi, note di zenzero e pepe nero. Chiodi di garofano e noce moscata. Morbido, tannico e ben bilanciato.

ALCOHOL 14% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16°C- 18°C

Grape: 100% Montepulciano

Production area: Villamagna (Ch) - Abruzzo

Altitude: 255 mt. On sea level

Plantation year : 1987

Harvest time: end October

Type of vineyard: abruzzese tent

Density x hectar: 120 qls/ht

Vinification: the skins stay in contact with must for 18 days with pump-over in air. Static decantation in big barrel. Refining 12 months in barrique and 12 months in bottle.

Tasting notes: intense ruby red colour. Red ripe fruits as cherry, jam, ginger notes and black pepper. Cloves and nutmeg. Morbid, tannic and well balanced.

Alcohol: 14% vol.

Service Temperature: 16-18°C





BATTAGLINI



ABV 14,2%

2017
1500 bottles
N° 0001
Villages Grapes



Palazzo
BATTAGLINI



VILLAMAGNA

D.O.C.

VILLAMAGNA

DOC RISERVA

NOME VINO Villamagna Riserva

APPELLAZIONE Villamagna Riserva doc

UVAGGIO montepulciano 100%

AREA DI PRODUZIONE Villamagna (Ch)

ALTITUDINE 255 m. sl

ANNO DI IMPIANTO 1978

EPOCA DI VENDEMMIA inizio novembre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO pergola abruzzese

RESA PER ETTARO 90 ql/ha

VINIFICAZIONE breve appassimento in vigna, permanenza di 20 giorni sulle bucce con rimontaggi all'aria.

Affinamento 12 mesi in vasche di cemento e 18 mesi in barriques.

NOTE DI DEGUSTAZIONE colore rosso rubino intenso. Bouquet di confettura di frutti rossi, tocchi floreali, vegetali ma anche note terziarie di gran rilievo. Cioccolato, liquirizia e note speziate. Molto persistente nel finale.

ALCOHOL 14,5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°C- 20°C

Grape: 100% Montepulciano

Production area: Villamagna (Ch) – Abruzzo

Altitude: 255 mt. On sea level

Plantation year : 1978

Harvest time: beginning of november

Type of vineyard: abruzzese tent

Density x hectar: 90 qls/ht

Vinification: drying on vines, longf stay in contact with skins for 20-22 days with pump-over in air. Static decantation in big barrel. Refining 12 months in concrete tanks and 18 months in barriques.

Tasting notes: intense ruby red colour. Red ripe fruits jam, flowers, herbs and tertiary notes.

Chocolate, liquorice and spices.

Alcohol: 14,5% vol.

Service Temperature: 18-20°C

Pairings: red meat and game and lamb. Very mature cheese.





PALAZZO



ABUC
S.P.A.
DOC

2015
300 bottles
N° 001
Edizione



Palazzo
BATTAGLINI



VILLAMAGNA

DOC
RISERVA





Palazzo
BATTAGLINI
—Villamagna · Abruzzo—

Via Piana, 85 | 66010 Villamagna CH | Abruzzo | Italia | info@palazzobattaglini.it
PROPRIETÀ DEL GRUPPO MARCHESI DE' CORDANO