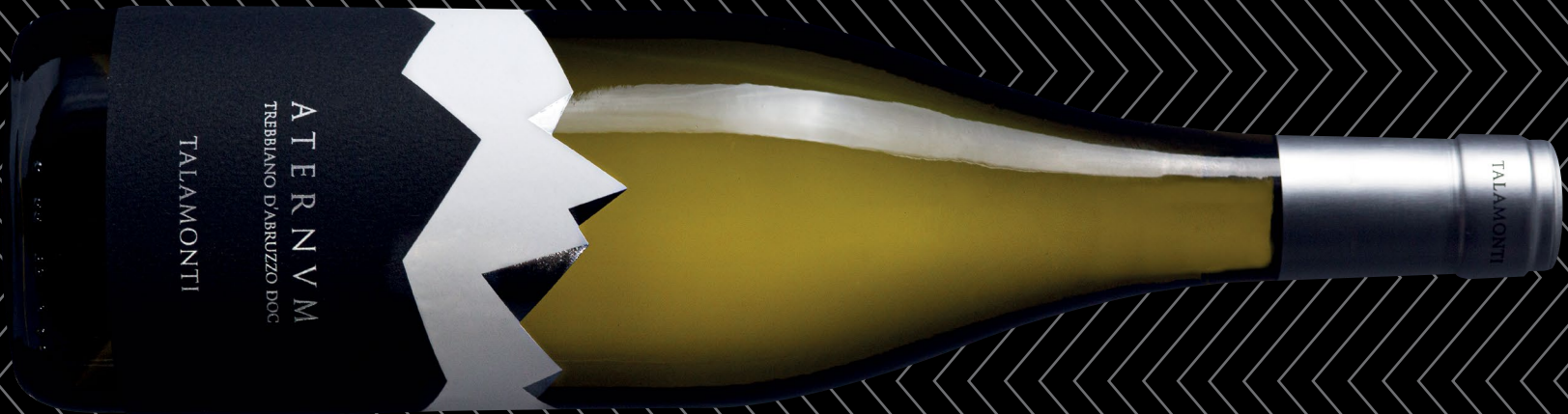


TALAMONTI





## ATERNVM

Trebbiano  
d'Abruzzo DOC

### 评论与赞誉



90+



88



87

### 产区

位于阿布鲁佐区特比安诺区的 Loreto Aprutino 村庄附近精挑细选的葡萄园。

### 葡萄品种

阿布鲁佐区特比安诺葡萄 (100%)。

### 土壤

多砾石、石灰质土、结构良好且易排水。 位处海拔 300 米以上。

### 酿造工艺

于九月中旬以人手精心挑选葡萄并去除葡萄梗后将其捣碎并进行冷浸渍。 然后轻轻挤压，之后葡萄汁必须用精选的酵母在不锈钢大桶里用摄氏 16-18 度发酵 12 天。其中百分之三十之葡萄酒陈酿于 300 公升的法国橡木桶，其中百分之七十葡萄酒于不锈钢大桶重复搅拌酿制七个月后，然后装瓶。

### 口味

酒色呈灿烂的金黄稻草色， 苹果和柑橘的香调与橡木香味优雅结合。 复合柑橘香调尽显酒色结构和宜人的酸度。

总产量 6,000 瓶

现在可饮用，但 Aternum 经过 5 年陈年后味道会更好。 与烤鱼和腌制白肉一起享用效果最佳。 最佳饮用温度为 12°-14°C。

TALAMONTI