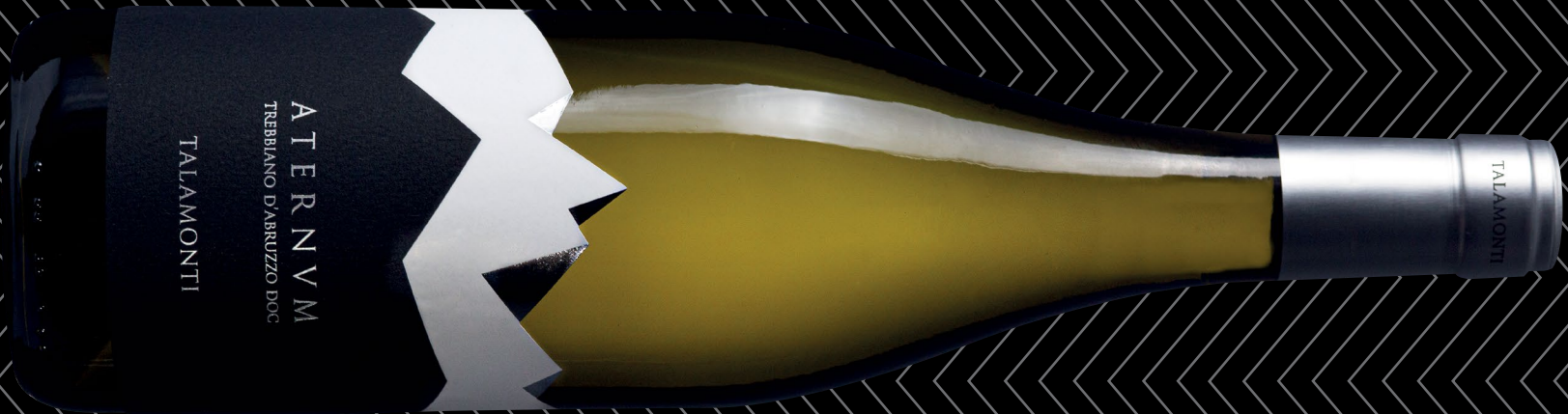


TALAMONTI





## ATERNVM

Trebbiano  
d'Abruzzo DOC

### PRESSEBEWERTUNGEN



90+

Wine Spectator 88

WINE ENTHUSIAST 87

### ANBAUGEBIET

Ausgewählte Weinberge in der Gemeinde von Loreto Aprutino, innerhalb des Anbaubesitzes des Trebbiano d'Abruzzo.

### REBSORTE

Trebbiano d'Abruzzo (100%).

### BODENBESCHAFFENHEIT

Lehmboden mit mittlerem Kalkgehalt. Höhe: 300 Meter über dem Meeresspiegel.

### WEINBEREITUNG

Ausschließlich aus Trebbiano erzeugt, der Mitte September per Hand aus den Weinbergen von Talamonti gelesen wird, die sich über 32 ha inmitten der Hügel der Abruzzen am Fuße des Gran Sasso erstrecken. Im Anschluss an das Entrappen und Anpressen der Beeren erfolgt eine Kaltmischung und anschließend eine sanfte Pressung. Der so gewonnene Most wird für 12 Tage in Edelstahlbehältern bei einer Temperatur von 16-18°C vergoren. Vor der Verfeinerung auf der Flasche, die ca. 30 Tage dauert, ruht der Wein für sieben Monate zu 30% in französischen Barriquefässern und zu 70% in Edelstahlwannen, so dass seine Duftaromen und seine Komplexität am Gaumen die gewünschte Entfaltung erreichen können.

### SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Seine Farbe ist ein intensives Strohgelb, und in seinem Bouquet kommen Fruchtaromen mit frischen Anklängen an Apfel und Zitrusfrüchte und eine leichte Vanillenote zum Ausdruck. Am Gaumen ist er geschmeidig und ausgewogen und etwas mineralisch im Abgang.

FLASCHENPRODUKTION: 6.000

Lagerfähigkeit: 6-8 Jahre. Er empfiehlt sich zu weißem Fleisch und Fischgerichte aus dem Ofen. Mit einer Temperatur von 12-14°C servieren.

TALAMONTI