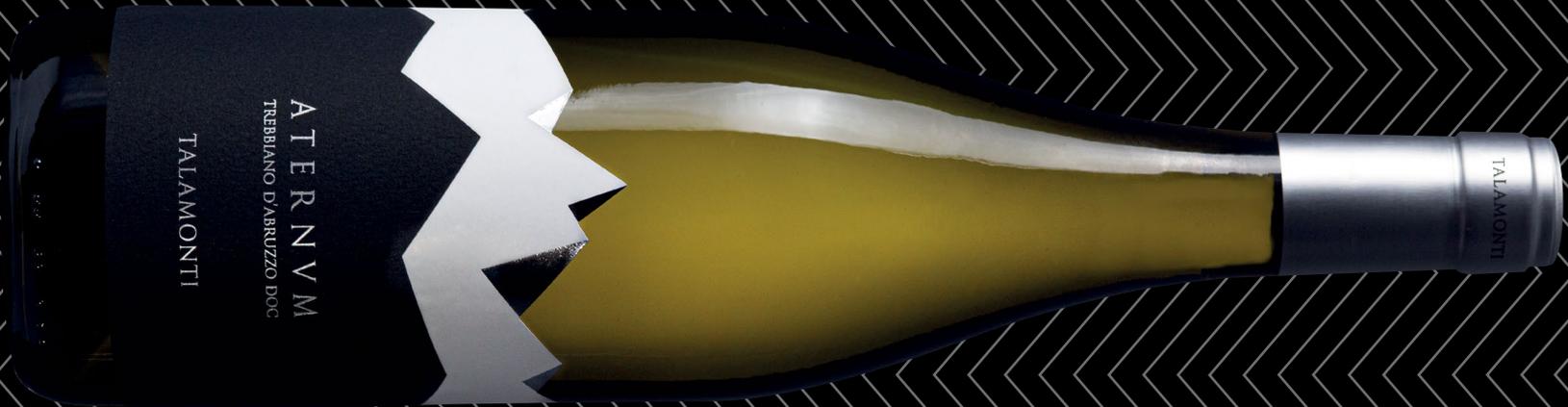


TALAMONTI





## ATERNVM

Trebbiano  
d'Abruzzo DOC

### COMENTARIOS PRENSA



90+



88



87

### AREA DE PRODUCCION

Viñedos seleccionados localizados cerca del pueblo de Loreto Aprutino en el área del Trebbiano d'Abruzzo.

### VARIEDAD DE UVAS

Trebbiano d'Abruzzo (100%).

### TIPOLOGIA DE TERRENO

Pedregoso, calcáreo, bien estructurado e irrigado. Altitud 300 metros sobre el nivel del mar.

### VINIFICACION

La uva es seleccionada y cogida a mano en medio septiembre, los granos de uva vienen cogidos y separados y después vienen sometidos a maceración fría. Sigue una ligera presión. El mosto clarificado es fermentado con levadura seleccionada en temperatura controlada en vascas de acero inoxidable por 12 días a 16°C. El vino es añejado por siete meses en barricas de roble francés de 300lt. (30%) y en tinacos de acero inoxidable (70%) con batonnages repetidas antes del embotellamiento.

### AROMA

Color brillante y pajizo. Manzana y notas cítricas son elegantemente fragmentados por especias del roble. Notas cítricas complejas revelan estructura y una agradable acidez.

PRODUCCION TOTAL 6.000 botellas

Bebible desde hoy, Aternvm envieja bien por otros 5 años. Magnifico con pescado a la parrilla, y carnes blancas marinadas. Temperatura ideal para servir: 12°-14°C.

TALAMONTI