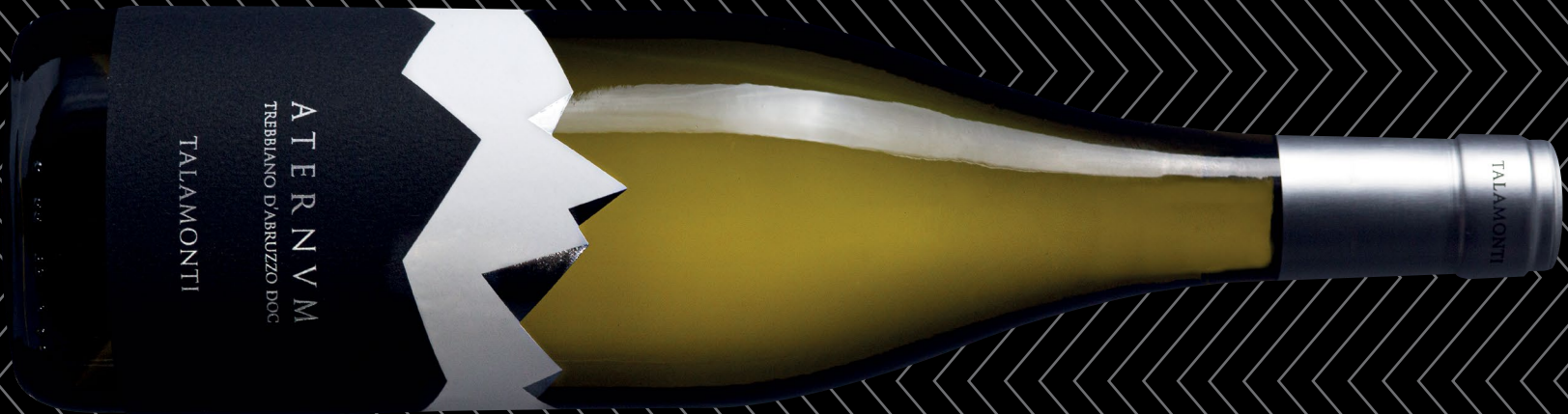


TALAMONTI





## ATERNVM

Trebbiano  
d'Abruzzo DOC

### PRESSE ET DISTINCTIONS



90+



88



87

### REGION DE PRODUCTION

Vignobles sélectionnés dans la commune de Loreto Aprutino, située dans la zone de production du Trebbiano d'Abruzzo DOC, sur les pentes du Gran Sasso.

### CEPAGES

Trebbiano Abruzzese (100%).

### TERRAIN

Argileux, moyennement calcaire. Altitude: 300 mètres.

### TECHNIQUE DE PRODUCTION

Produit exclusivement à partir de raisins Trebbiano sélectionnés et récoltés à la main à la mi-septembre dans les vignobles Talamonti, s'étendant sur 32 hectares environ au cœur des collines abruzzaises au pied du Gran Sasso. L'égrappage et le foulage sont suivis par une macération à froid et par un pressage léger. Le moût obtenu est ensuite fermenté dans des cuves en acier inox pendant 12 jours à 16-18°. Avant l'affinage en bouteille, où il reste pendant environ 30 jours, le vin repose pendant sept mois dans des barriques françaises (30%) et dans des bassins d'acier (70%), pour atteindre la bonne maturation des parfums et la complexité au palais.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

D'une couleur jaune paille intense, il exprime au nez des notes fruitées avec des nuances fraîches de pommes, d'agrumes et de vanille. Au palais, il est souple et équilibré, avec une légère sapidité.

### PRODUCTION 6.000 bouteilles

Longévité: 6-8 ans. Nous le conseillons pour accompagner des viandes blanches et des poissons au four. Servir à 12°.

TALAMONTI