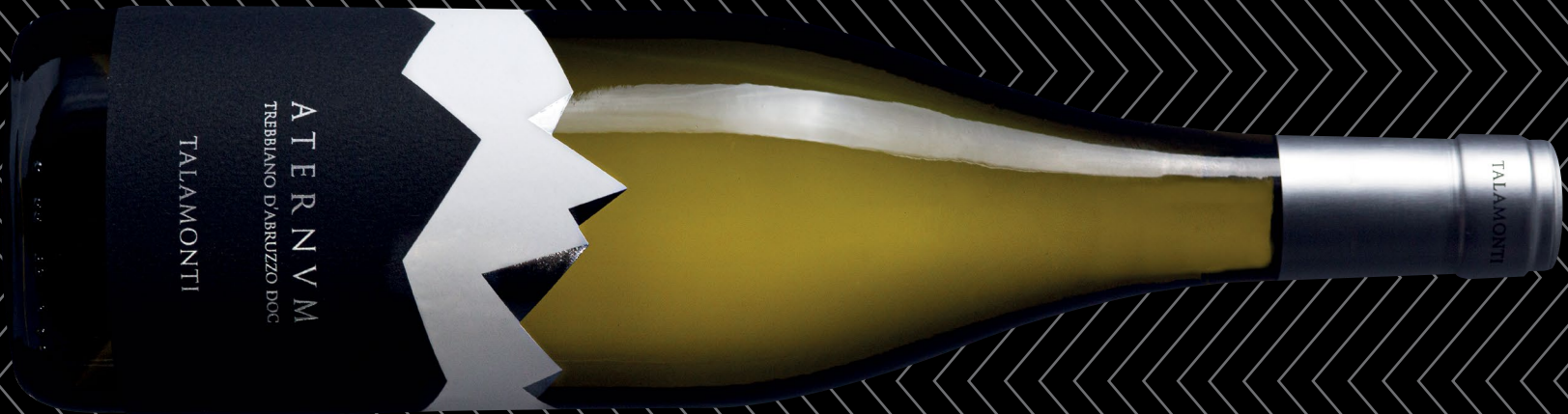


TALAMONTI





ATERNVM

Trebbiano
d'Abruzzo DOC
Riserva

VALUTAZIONI STAMPA



the **tastingpanel** & **93**
THE SOMM JOURNAL

Decanter **91**
WORLD WINE AWARDS

Antonio Galloni **91**
vincus

91
Roberta Lubiano
WINE ENTHUSIAST

JAMES SUCKLING.COM **91**

WINE ENTHUSIAST **90**

AREA DI PRODUZIONE

Vigneti selezionati nel comune di Loreto Aprutino, situato nella regione di produzione del Trebbiano d'Abruzzo.

VITIGNO

Trebbiano Abruzzese (100%).

TERRENO

Argilloso, mediamente calcareo. Altitudine: 300 metri s.l.m.

TECNICA DI PRODUZIONE

Prodotto esclusivamente da uve Trebbiano selezionate e raccolte a mano a metà settembre nei vigneti Talamonti, composti da circa 45 ettari adagiati nel cuore delle colline Abruzzesi ai piedi del Gran Sasso. In seguito alla diraspapigiatura vengono eseguite una macerazione a freddo e una spremitura soffice. Il mosto ricavato viene quindi fermentato in serbatoi di acciaio inox per 12 giorni a 16-18°C. Prima dell'affinamento in bottiglia, dove rimane per circa 30 giorni, il vino riposa per 7 mesi in barriques francesi (30%) e in vasche d'acciaio (70%), necessari al raggiungimento della giusta maturazione dei profumi e della complessità al palato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal colore giallo paglierino intenso, al naso esprime note fruttate con sfumature fresche di mela ed agrumi e vaniglia. Al palato è morbido e equilibrato, con una leggera sapidità.

PRODUZIONE 6.000 bottiglie

Longevità: 6-8 anni. Si consiglia l'abbinamento a carni bianche e pesci al forno. Servire ad una temperatura di 12°C.

TALAMONTI