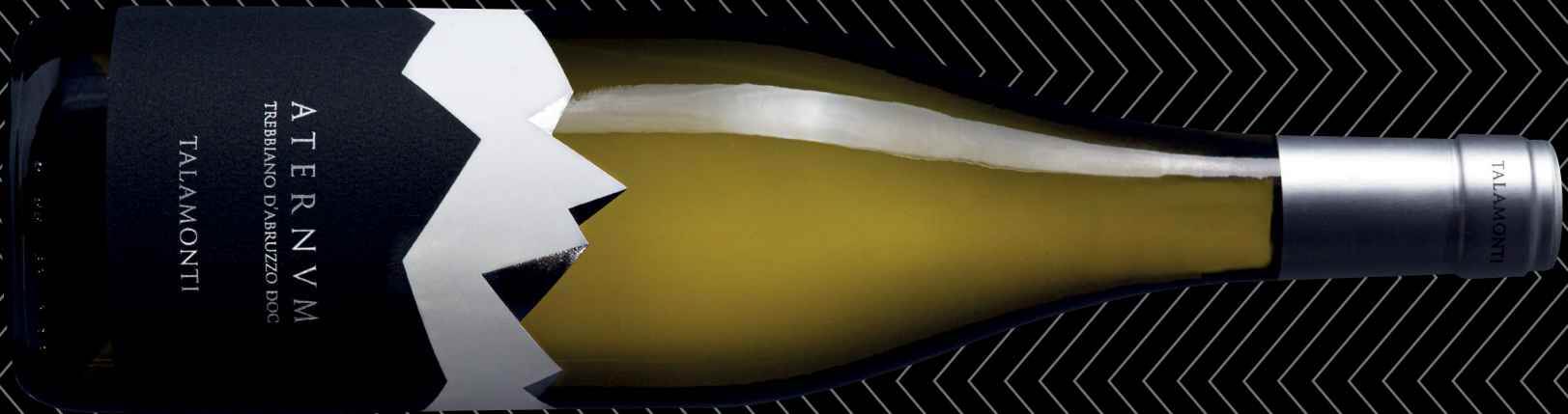


TALAMONTI





ATERNVM

Trebbiano
d'Abruzzo DOC

VALUTAZIONI STAMPA



Decanter 91
WORLD WINE AWARDS points

Wine & Spirits 90+
points

WINE ENTHUSIAST 89
points

Wine Spectator 88
points

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