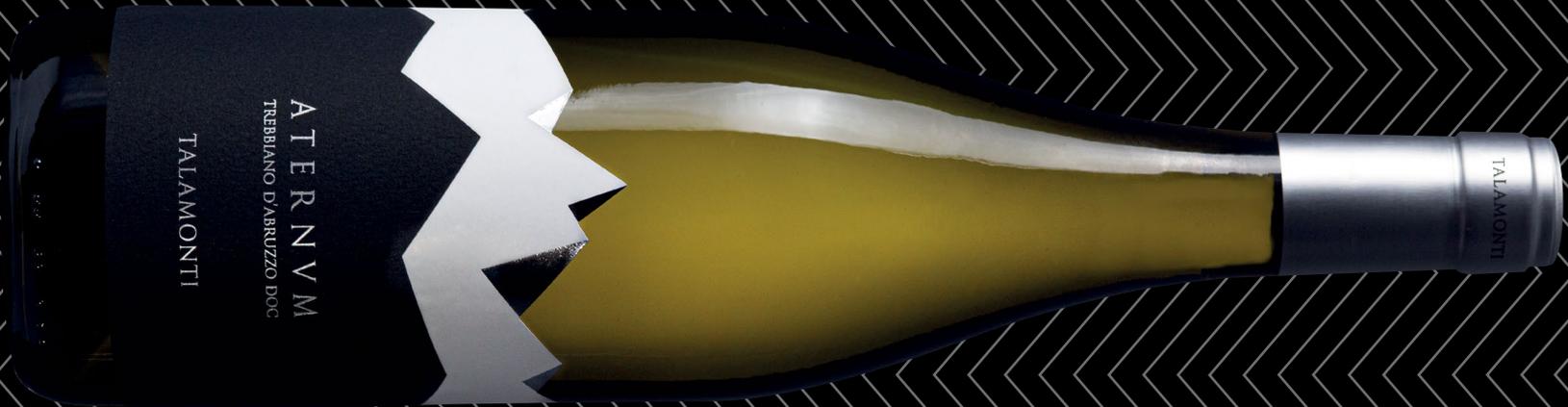


TALAMONTI





ATERNVM

Trebbiano
d'Abruzzo DOC

「プレスレビュー及び受賞歴」



90+



88



87

生産地域

トレブビアーノ・ダブルツォの生産地域に位置する、ロレート・アブルティーノの厳選されたブドウ畑。

品種

トレブビアーノ アブルツェーゼ (100%).

土壌

粘土質、概して石灰質の土壌。海拔 300 メートル

生産技術

グランサッソの麓、アブルツォの丘陵地帯の中心に広がる 45 ヘクタールのタラムンティのブドウ畑で、厳選したトレブビアーノのみを 9 月中旬に手摘みします。除梗・破碎の後、低温マセレーションと軽い圧搾が行われます。抽出したマストをステンレスタンク内で 12 日間、16~18°C で発酵させます。程よい熟成具合の香りや風味の複雑さを得るために、フレンチバリック樽 (30%) とスチールタンク (70%) の中で 7ヶ月間休ませた後、30 日間瓶内熟成させます。

ワインの特徴

濃い麦わら色で、フルーティな香りが特徴です。リンゴ、柑橘類の爽やかさと仄かなバニラの香り。柔らかくバランスの取れた口当たり。軽いミネラル風味。

生産本数 6,000 本

6~8 年の保存が可能です。白肉や魚のオープンローストに最適です。

供出温度: 12°C

TALAMONTI