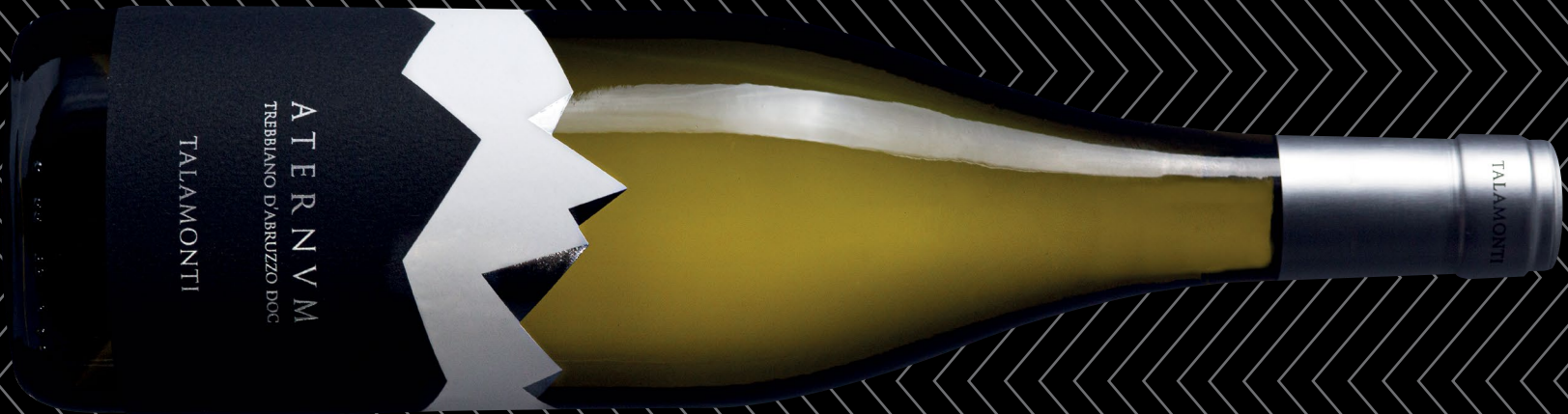


TALAMONTI





ATERNVM

Trebbiano
d'Abruzzo DOC

ОЦЕНКА ПЕЧАТИ



90+



88



87

ЗОНА ПРОИЗВОДСТВА

Селекционные виноградники в коммуне Лорето Апрутино, расположенной в зоне производства Треббьяно д'Абруццо DOC.

ЛОЗА

Треббьяно Абруццезе (100%).

ПОЧВА

Глинистая, среднеизвестковая. Высота над уровнем моря: 300 м.

МЕТОД ПРОИЗВОДСТВА

Производится исключительно из винограда Треббьяно, который отбирается и собирается вручную в середине сентября в виноградниках Talamonti, занимающих площадь около 45 гектаров и расположенных в сердце холмов Абруццо, у подножия Гран Сассо. После отделения гребня и дробления винограда осуществляется холодная мацерация и мягкая выжимка. Затем полученное сусло ферментирует в стальных емкостях в течение 12 дней при температуре 16-18°C. Перед аффинажем в бутылках, где вино находится около 30 дней, оно выдерживается семь месяцев в бочках из французского дуба (30%) и в стальных емкостях (70%), что необходимо для достижения должного созревания ароматов и сложности вкуса.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Насыщенный желтый соломенный цвет, аромат наполнен фруктовыми нотами со свежими оттенками яблока, цитрусовых и ванили. Вкус мягкий и сбалансированный, с легкой остротой.

ОБЪЕМ ПРОИЗВОДСТВА 6.000 бутылок

Срок хранения: 6-8 лет. Рекомендуется сочетание с белым мясом и духовой рыбой. Подавать при температуре 12°C.

TALAMONTI