

TALAMONTI





KUDOS

Rosso IGP
Colline Pescaresi

评论与赞誉



产区

位于阿布鲁佐区的蒙特普西安诺区的 Loreto Aprutino 村庄附近精挑细选的葡萄园。

葡萄品种

阿布鲁佐区的蒙特普西安诺葡萄 (70%), 梅洛葡萄 (30%)。

土壤

土层深、石灰质土、多砾石、结构良好且易排水。高于海拔 300 米以上。

酿造工艺

于十月初最佳成熟时期，以人手采摘这两种葡萄，通过 15-22 天的浸渍，随后将它们分别放入来自法国 Tronçais 和 Allier 300 公升的橡木桶中，进行为期 12 个月的陈酿。其后再混合两酒于 300 公升的法国橡木桶中进一步陈酿 12 个月。装瓶后，再放置 12 个月即可。

口味

酒色带紫色反光的深宝石红。有着樱桃、蓝莓和醋栗香调的复合浆果风味，与雅致的橡木香味进一步融合，微微带出咖啡和香草的香味。浓郁的水果风味和柔顺的单宁层层递进，造就出这种精致、天然的美酒。

总产量 13,000 瓶

现在可饮用，但 Kudos 经过 10 年陈年后味道会更好。与红肉、野味及陈年干酪是完美的搭配。最佳饮用温度为 18°C。

TALAMONTI