

TALAMONTI





KUDOS

Rosso IGP
Colline Pescaresi

PRESSEBEWERTUNGEN



90+

WINE ENTHUSIAST 90

90

Wine Spectator 90

90

ANBAUGEBIET

Ausgewählte Weinberge in der Gemeinde von Loreto Aprutino, innerhalb des Anbaugebietes des Montepulciano d'Abruzzo.

REBSORTE

Montepulciano d'Abruzzo (70%), Merlot (30%).

BODENBESCHAFFENHEIT

Kiesig, tief, mit geringem Lehmanteil. Höhe: 300 Meter über dem Meeresspiegel.

WEINBEREITUNG

Die Montepulciano-Trauben werden sehr reif per Hand gegen Ende September/Anfang Oktober aus den Talamonti-Weinbergen gelesen. Bei der Vinifizierung erfolgt die alkoholische Gärung auf der Maische im Edelstahl bei einer Temperatur von 26-28°C für 22 Tage, wobei ein verlängerter Kontakt zwischen den Traubenschalen und dem Most dazu dient, den Auszug der weichen Gerbstoffe zu begünstigen und dem Wein eine dichtere Struktur zu verleihen. Der Merlot wird ebenfalls per Hand gegen Mitte September gelesen, und es wird darauf geachtet, dass er nicht überreif ist, um die typischen Fruchtaromen dieser Traube zu bewahren. Die Gärung im Edelstahl dauert für den Merlot 15 Tage und erfolgt bei einer Temperatur von 23-25°C, damit der Auszug von Farbe und Struktur gewährt ist, aber vor allem auch die Duftigkeit dieser edlen Rebe erhalten bleibt. Der Montepulciano wird 12 Monate in Barriques aus französischer Eiche mit mittelstarker Röstung ausgebaut. Der Merlot reift 12 Monate in französischer Eiche mit leichter Röstung. Nach dem Verschnitt erfolgt ein weiterer Ausbau des Weins für 12 Monate in französischen Eichenholzfässern, der dazu dient, die Eigenschaften beider Rebsorten harmonisch miteinander zu verbinden. Die anschließende Verfeinerung auf der Flasche dauert ebenfalls 12 Monate.

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Im Duft fruchtige und reife Noten von Amarenakirsche, Blaubeere und Kirsche. Die Holzfaserreife bereichert den Wein durch die Aromen von Gewürzen und Vanille. Am Gaumen entfaltet er Körper und Struktur, und mit seinen samtigen Tanninen zeigt er sich kraftvoll und gleichzeitig schmeichelnd.

FLASCHENPRODUKTION: 13.000

Er kann jetzt schon genossen werden, verspricht aber eine Lagerfähigkeit von über 10 Jahren. Ein perfekter Begleiter zu Fleischgerichten und gereiftem Käse. Mit einer Temperatur von 18°C servieren.

TALAMONTI