TALAMONTI

KUDOS

Rosso IGP
Colline Pescaresi

PRESSE ET DISTINCTIONS

REGION DE PRODUCTION
Vignobles sélectionnés dans la commune de Loreto Aprutino, située dans la zone de production du Rosso IGT Colline Pescaresi, sur les pentes du Gran Sasso.

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

TERRAIN
Caillouteux, profond, avec une faible teneur en argile. Altitude: 300 mètres.

TECHNIQUE DE PRODUCTION
Maturation et vendange: raisin récolté à la main en phase avancée de maturation, au début du mois d'octobre. Méthode de vinification: Montepulciano - fermentation alcoolique et macération de 22 jours à une température de 26-28° avec un contact prolongé vin/peau pour favoriser l'extraction des tanins doux et donner une structure ample au vin; Merlot - fermentation pendant 15 jours à 23-25° pour extraire la couleur et le corps, mais surtout pour préserver la fragrance de ce noble cépage. Méthode de vinification: Montepulciano et Merlot sont élevés séparément en barriques françaises pendant 12 mois; après le coupage, nouvelle maturation en tonneaux de chêne français pendant 12 mois, pour amalgamer les caractéristiques des 2 cépages. Suivent 12 mois d'affinage en bouteille.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES
Couleur rouge rubis intense avec des reflets violacés. Il se caractérise au nez par des notes de fruits rouges et de griottes, avec une légère touche d'épices. Goût de mûres, de griottes, avec des notes torréfiées de noisettes et de café.

PRODUCTION 13.000 bouteilles

Prêt dès aujourd'hui, il promet une longévité de plus de 10 ans. Parfait avec de la viande et des fromages affinés. Servir à 18°.

TALAMONTI