

TALAMONTI





KUDOS

Rosso IGP
Colline Pescaresi

REVIEWS & ACCOLADES



AREA DI PRODUZIONE

Vigneti selezionati nel comune di Loreto Aprutino, situato nella zona di produzione del Rosso IGP Colline Pescaresi, sulle pendici del Gran Sasso.

VITIGNO

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

TERRENO

Ciottoloso, profondo, con scarso tenore in argilla. Altitudine: 300 metri sopra il livello del mare.

TECNICA DI PRODUZIONE

Uva raccolta a mano in fase avanzata di maturazione a ottobre. Il Montepulciano viene vinificato con una fermentazione alcolica di 22gg a 26-28°C con prolungato contatto vino bucce per favorire l'estrazione di tannini morbidi e dare ampia struttura al vino. Il Merlot viene vinificato con fermentazione per 15gg a 23-25°C per estrarre colore e corpo ma soprattutto per preservare la fragranza di questo nobile vitigno. Segue l'affinamento separato di 12 mesi in barriques ed un'ulteriore maturazione in botte da 34HL di rovere francese per altri 12 mesi per amalgamare le caratteristiche dei due vitigni. Il ciclo si conclude con un affinamento di 12 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal colore rosso rubino intenso dai riflessi violacei. Al naso note fruttate e mature di frutti di bosco. L'affinamento in legno arricchisce di note speziate. Al palato manifesta un tannino vellutato, ampio corpo e struttura.

PRODUZIONE 13.000 bottiglie

Pronto sin da oggi promette una grande longevità. Perfetto con carne e formaggi stagionati. Servire a: 18°C.

TALAMONTI