

TALAMONTI





# KUDOS

Rosso IGP  
Colline Pescaresi

「プレスレビュー及び受賞歴」



90+

WINE ENTHUSIAST 90

90

Wine Spectator 90

90

## 生産地域

グランサッソ山塊の傾斜地、モンテブルチャーノ・ダブルツツォの生産地域に位置する、ロレート・アブルティエーノの厳選されたブドウ畑。

## 品種

モンテブルチャーノ・ダブルツツォ (70%), メルロー (30%)

## 土壌

石が多い土壌で深層。僅かに粘土質。海拔 300メートル

## 生産技術

ブドウが十分に成熟した 9 月下旬 10 月上旬頃にかけて手摘み。モンテブルチャーノの醸造方法: 26~28°C で 22 日間、アルコール発酵とマセレーションを行います。スキンコンタクトを長くすることで、ワインに柔らかいタンニン成分と豊かな構造を与えます。メルローの醸造方法: メルロー独特のフルーティさを保つため、ブドウが成熟しすぎる前に手摘みします。続いて、色とコクを引き出し、そして特にこの格調高い品種の芳香を保つために、23~25°C で 15 日間発酵させます。マセレーション期間: ステンレスタンクの中でアルコール発酵とマロラティック発酵をさせます。モンテブルチャーノは 26°C で 22 日間、メルローは 23°C で 15 日間です。

## ワインの特徴

すみれ色を帯びた濃いルビー色。フルーティで、熟したスミノミザクラの実、ブルーベリー、サクランボの特徴的な香りがします。樽内熟成の結果、奥行きのあるスパイスィーさとバニラ香も感じ取ることができます。口に含むと、フルボディで豊富な構造。ピロードのようなタンニンは、力強さと繊細さの両方の特徴を持っています。

生産本数 13,000 本。すでに飲み頃のワインですが、10 年以上の保存も可能です。肉料理・熟成したチーズとの相性が抜群です。供出温度: 18°C

TALAMONTI