

TALAMONTI





# KUDOS

Rosso IGP  
Colline Pescaresi

## ОЦЕНКА ПЕЧАТИ



90+

WINE ENTHUSIAST  
90

90

Wine Spectator  
90

90

## ЗОНА ПРОИЗВОДСТВА

Селекционные виноградники в коммуне Лорето Апрутино, расположенной в зоне производства красного вина IGT Холмы Пескары, на склонах Гран Сассо.

## ЛОЗА

Монтепульчано д'Абруццо (70%), Мерло (30%).

## ПОЧВА

Каменистая, глубокая, с низким содержанием глины. Высота над уровнем моря: 300 метров.

## МЕТОД ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную на позднем этапе созревания, в конце сентября или в начале октября, в виноградниках Talamonti. Метод винификации: Монтепульчано - спиртовая ферментация и мацерация в течение 22 дней при температуре 26-28°C с продолжительным контактом вина с кожицей, чтобы облегчить выделение мягких танинов и наделить вино широкой структурой; Мерло - ферментация в течение 15 дней при 23-25°C для извлечения цвета и тела, но, прежде всего, для сохранения аромата этой благородной лозы. Сроки выдержки: Монтепульчано - выдержка 12 месяцев в бочках из французского дуба (Allier и Tronçais) со средне-сильным обжигом; Мерло - выдержка 12 месяцев во французском дубе с легким обжигом. После ассамбляжа - последующая выдержка в бочках из французского дуба в течение еще 12 месяцев для перемешивания характеристик двух лоз. Затем следует аффинаж в бутылках в течение 12 месяцев.

## ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Насыщенный красный рубиновый цвет с фиолетовыми оттенками. Аромат со зрелыми фруктовыми нотами вишни, черники и черешни. Выдержка в дереве обогащает нотами специй и ванили. При дегустации обнаруживает полное тело и структуру, бархатистый танин, мощный, но в то же время нежный.

## ОБЪЕМ ПРОИЗВОДСТВА 13.000 бутылок

Готовое уже сегодня, обещает срок хранения более 10 лет. Es perfecto con carnes rojas, caza, y quesos maduros. Великолепно подходит под мясо и выдержанные сыры, подавать при 18°C.

TALAMONTI