

TALAMONTI





MODÀ

Montepulciano
d'Abruzzo DOC

COMENTARIOS PRENSA



AREA DE PRODUCCION

Viñedos seleccionados localizados cerca del pueblo de Loreto Aprutino en el área del Montepulciano d'Abruzzo.

VARIEDAD DE UVAS

Montepulciano d'Abruzzo (100%).

TIPOLOGIA DE TERRENO

Pedregoso, calcáreo, bien estructurado e irrigado. Altitud 300 metros sobre el nivel del mar.

VINIFICACION

Después de un atenta cosecha a mano en la mitad de octubre, el uva es vendimiada y sometida a una fermentación tradicional a contacto con las pieles, con temperatura controlada en tinacos de acero inoxidable por 10 días con periódicas bombeadas. El vino es añejado por seis meses en barricas de roble francés de 34hl. El ciclo termina con un rápido reposo en botellas.

AROMA

Color rojo rubio con reflejos violetos. Un bouquet intenso de frutas rojas maduras. Rico en frutas, muy animado, finamente fraccionado con especias del roble.

PRODUCCION TOTAL 200.000 botellas

Un Montepulciano d'Abruzzo vibrante que complementa carnes curadas, carnes de ave y guisos. Temperatura ideal para servir: 18°C.

TALAMONTI