

TALAMONTI





MODÀ

Montepulciano
d'Abruzzo DOC

PRESSEBEWERTUNGEN



ANBAUGEBIET

Ausgewählte Weinberge in der Gemeinde von Loreto Aprutino, innerhalb des Anbaugebietes des Montepulciano d'Abruzzo, auf den Hängen des Gran Sasso.

REBSORTE

Montepulciano d'Abruzzo (100%).

BODENBESCHAFFENHEIT

Lehmboden mit mittlerem Kalkgehalt. Höhe: 300 Meter über dem Meeresspiegel.

WEINBEREITUNG

Ausschließlich aus Montepulciano erzeugt, der Mitte Oktober per Hand gelesen wird. Nach dem Entrappen und Abpressen erfolgt eine traditionelle Gärung für 10 Tage im Edelstahl mit Temperaturkontrolle. Anschließend reift der Wein in französischen Holzfässern mit einem Fassungsvermögen von 34 hl für 6 Monate. Die Verfeinerung auf der Flasche dauert 2 Monate.

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Die Farbe ist glänzend rubinrot mit violetten Nuancen. In der Nase intensive und anhaltende Duftnoten von Kirsche, Pflaume und frischen Himbeeren. Voller Geschmack kleiner roter Früchte. Er besitzt eine gute Struktur.

FLASCHENPRODUKTION: 200.000

Lagerfähigkeit: 4 Jahre. Ein idealer Begleiter für Eintöpfe, weißes Grillfleisch und frischen Käse. Mit einer Temperatur von 18°C servieren.

TALAMONTI