

TALAMONTI





MODÀ

Montepulciano
d'Abruzzo DOC

VALUTAZIONI STAMPA



Decanter 90
WORLD WINE AWARDS points



AREA DI PRODUZIONE

Vigneti selezionati nel comune di Loreto Aprutino, situato nella zona di produzione del Montepulciano d'Abruzzo DOC, sulle pendici del Gran Sasso.

VITIGNO

Montepulciano d'Abruzzo (100%).

TERRENO

Argilloso, mediamente calcareo. Altitudine: 300 metri s.l.m.

TECNICA DI PRODUZIONE

Prodotto esclusivamente da uve Montepulciano selezionate e raccolte a mano a metà ottobre. Dopo la diraspigiatura viene eseguita una fermentazione tradizionale per 10 giorni in tini d'acciaio a temperatura controllata. In seguito il vino matura in botti francesi da 34hl per 6 mesi. Seguono 2 mesi di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal colore rosso rubino brillante con sfumature violacee. Al naso intense e persistenti note di ciliegia, prugne e lamponi freschi. Sapore ricco di piccoli frutti rossi. Dotato di buona struttura.

PRODUZIONE 200.000 bottiglie

Longevità: 4 anni. L'abbinamento ideale è con minestre asciutte, arrostiti di carni bianche e formaggi freschi. Si consiglia di servire a 16°C.

TALAMONTI