

TALAMONTI





MODÀ

Montepulciano
d'Abruzzo DOC

「プレスレビュー及び受賞歴」



生産地域

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

品種

モンテプルチャーノ・ダブルツツォ (100%)

土壌

粘土質、概して石灰質。海拔 300 メートル

生産技術

10月中旬に厳選して手摘みしたモンテプルチャーノのみを使用。除梗・破砕の後、ステンレスタンクの中で厳正な温度管理下のもと、伝統的な方法で10日間発酵させます。続いて34HL容量のフレンチ樽で6ヶ月間、瓶詰め後さらに2ヶ月間熟成させます。

ワインの特徴

すみれ色を帯びた明るイルビー色。サクランボ、ブルー、ラズベリーのフレッシュな香りは圧倒的で、長い余韻が楽しめます。小粒の赤系果実の味わいが豊かで、しっかりした構造のワインです。

生産本数 200,000 本

保存年数：4年。ミネストリアシュッタ、白肉のロースト、フレッシュチーズとの相性が抜群です。
供出温度：16°C

TALAMONTI