

# TALAMONTI





# MODÀ

Montepulciano  
d'Abruzzo DOC

## ОЦЕНКА ПЕЧАТИ



## ЗОНА ПРОИЗВОДСТВА

Селекционные виноградники в коммуне Лорето Апрутино, расположенной в зоне производства Монтепульчано д'Абруццо DOC, на склонах Гран Сассо.

## ЛОЗА

Монтепульчано д'Абруццо (100%).

## ПОЧВА

Глинистая, среднеизвестковая. Высота на уровне моря: 300 метров

## МЕТОД ПРОИЗВОДСТВА

Производится исключительно из отборного винограда Монтепульчано, собранного вручную в середине октября. После отделения гребня и дробления выполняется традиционная ферментация в течение 10 дней в стальных емкостях с контролируемой температурой. Затем вино выдерживается в бочках из французского дуба на 34 гл в течение 6 месяцев. После этого следует аффинаж в бутылках в течение 2 месяцев.

## ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Яркий рубиново-красный цвет с фиолетовыми оттенками. Аромат с насыщенными и стойкими нотами вишни, сливы и свежей малины. Богатый вкус мелких красных фруктов. Имеет хорошую структуру.

## ОБЪЕМ ПРОИЗВОДСТВА 200.000 бутылок

Срок хранения: 4 года. Наилучшим образом сочетается с макаронными изделиями, жарким из белого мяса и свежими сырами. Рекомендуется подавать при температуре 16°C.

TALAMONTI