

TALAMONTI





ROSE

Cerasuolo
d'Abruzzo DOC

COMENTARIOS PRENSA

Wine Spectator 88
James Suckling

IVINI DI VERONELLI 88
2.585



Robert Parker 87
WINE & SPIRITS

WINE ENTHUSIAST 87
Best Buy

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

El uva es seleccionada y vendimiada a mano en el principio de octubre, el uva es quitada y a seguir es molida y sometida a una fermentación tradicional a contacto con las pieles, con temperatura controlada en vascas de acero inoxidable. El tercero día las pieles vienen quitadas para recoger los mejores perfumes con una extracción mínima de tanino y del color. A seguir, se procede a una ligera maceración en frío. El mosto es ulteriormente fermentado con levadura seleccionada en tinacos de acero inoxidable a temperatura controlada por casi una semana a 15-17°C.

AROMA

Color rosado rubio brillante. Frambuesa, mora, cereza y frutas rojas. Notas complejas de frutas rojas junto con una agradable acidez.

PRODUCCION TOTAL 30.000 botellas

Superbo durante la primavera con ensaladas, y carnes blancas marinadas. Temperatura ideal para servir: 15°C.

TALAMONTI