

TALAMONTI





ROSE

Cerasuolo
d'Abruzzo DOC

PRESSEBEWERTUNGEN

Wine Spectator 88
JAMES SUZUKI

IVINI DI VERONELLI 88
2.585



Robert Parker 87
WINE ADVICE

WINE ENTHUSIAST 87
BEST BUY

ANBAUGEBIET

Ausgewählte Weinberge in der Gemeinde von Loreto Aprutino, innerhalb des Anbaugebietes des Cerasuolo 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 Anfang Oktober per Hand gelesen wird. Nach dem Entrappen und Abpressen erfolgt eine traditionelle Gärung im Edelstahl bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 15-17°C, um die Frische der Duftnoten zu bewahren. Am zweiten Tag werden die Traubenschalen vom Most getrennt, wodurch ein optimaler Duftauszug gewährt ist. Der Gärprozess läuft anschließend wie bei der klassischen Weißweinbereitung weiter. Kurzer Ausbau im Edelstahl und Weinstabilisierung. Es folgt die Verfeinerung auf der Flasche für 2 Monate.

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Glänzendes, helles Rubinrot. Intensiver Duft von roten Beeren (Himbeere, Brombeere und Johannisbeere) mit frischen Aromen von kaum gereifter Maraska - Kirsche. Am Gaumen komplexe Noten von roten Früchten mit angenehmer Frische und ausgewogener Säure.

FLASCHENPRODUKTION: 30.000

Lagerfähigkeit: 2 Jahre. Ideal in den Frühlingsmonaten mit frischen Salaten und mariniertem weißen Fleisch. Mit einer Temperatur von 15°C servieren.

TALAMONTI