

TALAMONTI





ROSE

Cerasuolo
d'Abruzzo DOC

VALUTAZIONI STAMPA

Wine Spectator 88
JAMES SUZUKI point

IVINI DI VERONELLI 88
2.5815 point



WINE ENTHUSIAST 88
HARVEY Best Buy

Roberto Lubiano 87
ALVARO ALONSO point

AREA DI PRODUZIONE

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

VITIGNO

Montepulciano d'Abruzzo (100%).

TERRENO

Calcereo sciolto. Altitudine: 300 metri s.l.m. con forti escursioni termiche tra notte e giorno.

TECNICA DI PRODUZIONE

Prodotto esclusivamente da uve Montepulciano raccolte a mano ad inizio ottobre. Dopo la diraspigiatura viene eseguita una fermentazione tradizionale in tini d'acciaio a temperatura controllata tra i 15 ed i 17 gradi, per preservare la freschezza dei profumi. Al secondo giorno si separano le bucce dal liquido per ottenere un'ottima estrazione dei profumi. La fermentazione prosegue con classica vinificazione in bianco, breve maturazione in acciaio e stabilizzazione tartarica. Segue un affinamento in bottiglia per 2 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino brillante e leggero. Profumo intenso di frutti a bacca rossa (lamponi, more e ribes) con note fresche di marasca poco matura. Al palato esprime note complesse di frutti rossi con piacevoli sensazioni di freschezza ed equilibrata acidità.

PRODUZIONE 30.000 bottiglie

Longevità: 2 anni. Ideale nei mesi primaverili con insalate fredde e carni bianche marinate. Servire a 12°C.

TALAMONTI