

TALAMONTI





# ROSE

Cerasuolo  
d'Abruzzo DOC

「プレスレビュー及び受賞歴」

Wine Spectator 88  
JAMES SUZUKI 2019

IVINI DI VERONELLI 88  
2.585 2019



Robert Parker 87  
WINE ADVISOR 2019

WINE ENTHUSIAST 87  
2019 Best Buy

## 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

石灰質。海拔 300 メートル。昼夜の気温差が激しい地域。

## 生産技術

10 月上旬に手摘みされたモンテプルチャーノのみを使用。除梗・破砕の後、スチールタンクの中で 15~17°C の厳正な温度管理下のもと、伝統的な方法で発酵させてフレッシュな香りを保ちます。最高の香りを引き出すために、3 日目に果汁から果皮を取り除きます。発酵に続いて、伝統的な白ワイン醸造、ステンレスタンクでの短期間熟成、酒石の安定が行われます。

## ワインの特徴

明るくて薄いルビー色。赤系果実(ラズベリー、ブラックベリー、フサスグリ)の圧倒的な香りと、僅かに熟れたマスカの爽やかな香りが特徴。赤系果実が織り成す複雑なフレーバーと、心地良いですがしず、そしてバランスの取れた酸味が口いっぱいに広がります。

生産本数 30,000 本

保存年数: 2 年。春の季節に、冷製サラダや白肉のマリネにあわせていただくのが最適です。

供出温度: 12°C

TALAMONTI