

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 ADVICE 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、心地良いすがすがしさ、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