

TALAMONTI





ROSE

Cerasuolo
d'Abruzzo DOC

ОЦЕНКА ПЕЧАТИ

Wine Spectator 88

IVINI DI VERONELLI 2.500g 88



Robert Parker 87

WINE ENTHUSIAST 87 Best Buy

ЗОНА ПРОИЗВОДСТВА

Селекционные виноградники в коммуне Лорето Апрутино, расположенной в зоне производства Черазуоло д'Абруццо, на склонах Гран Сассо.

ЛОЗА

Монтепульчано д'Абруццо (100%).

ПОЧВА

Глинистая, среднеизвестковая. Высота на уровне моря: 300 метров

МЕТОД ПРОИЗВОДСТВА

Производится исключительно из винограда Монтепульчано, собираемого вручную в начале октября. После отделения гребня и дробления осуществляется традиционная ферментация в стальных емкостях с контролируемой температурой от 15 до 17 градусов, чтобы сохранить свежесть ароматов. На второй день кожица отделяется от жидкости, чтобы добиться наилучшего отделения ароматов. Ферментация продолжается классической винификацией белым способом, короткой выдержкой в стальных емкостях и стабилизацией винной кислоты. Затем следует афинаж в бутылках в течение 2 месяцев.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Ярко-красный рубиновый и легкий цвет. Насыщенный аромат красных ягод (малина, ежевика и смородина) со свежими нотами недозрелой вишни мараска. Вкус обладает сложными нотами красных фруктов с приятным ощущением свежести и сбалансированной кислотности.

ОБЪЕМ ПРОИЗВОДСТВА 30.000 бутылок

Срок хранения: 2 года. Отлично подходит для весеннего периода под холодные салаты и белое маринованное мясо. Подавать при температуре 12°C.

TALAMONTI