

TALAMONTI





ROSÉ

Cerasuolo
d'Abruzzo DOC

评论与赞誉

Wine Spectator 88
James Suckling points

IVINI DI
VERONELLI 2009 ★★ 88
points



Robert Parker 87
ALVIN & ALMOND points

WINE ENTHUSIAST 87
points Best Buy

产区

位于阿布鲁佐区蒙特普西安诺区的 Loreto Aprutino 村庄附近精挑细选的葡萄园。

葡萄品种

阿布鲁佐区蒙特普西安诺葡萄(100%)。

土壤

多砾石、石灰质土、结构良好且易排水。 位处海拔 300 米以上。

酿造工艺

于十月上旬以人手精心挑选葡萄并去除葡萄梗后将其捣碎再用传统的控温发酵技术连皮一起发酵。发酵第三天时去除葡萄皮以获得最佳的香味、控制单宁及色泽，随后进行冷浸渍。最后葡萄汁进一步用精选酵母在不锈钢大桶里发酵约一周时间，其温度则控制在摄氏 15-17 度。

口味

酒色呈灿烂的浅宝石红色。 带有树莓、黑莓、樱桃和红色水果的香味。 复合的红色水果香调，酸度宜人。

总产量 30.000 瓶

于春季时与清淡的色拉和腌制的白肉共进为最佳的享受。 最佳饮用温度为 15°C。

TALAMONTI