

TALAMONTI





ROSE

Cerasuolo
d'Abruzzo DOC

PRESSE ET DISTINCTIONS

Wine Spectator 88
James Suckling

IVINI DI VERONELLI 88
2.585



Robert Parker 87
Wine Advocate

WINE ENTHUSIAST 87
Best Buy

REGION DE PRODUCTION

Vignobles sélectionnés dans la commune de Loreto Aprutino, située dans la zone de production du Cerasuolo d'Abruzzo, sur les pentes du Gran Sasso.

CEPAGES

Montepulciano d'Abruzzo (100%).

TERRAIN

Calcaire meuble. Altitude: 300 mètres, avec de fortes variations thermiques entre le jour et la nuit.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

Produit exclusivement à partir de raisins Montepulciano récoltés à la main au début du mois d'octobre. L'égrappage et le foulage sont suivis par une fermentation traditionnelle en cuves d'acier à température contrôlée entre 15° et 17°, pour préserver la fraîcheur des parfums. Le deuxième jour, les peaux sont séparées du liquide pour obtenir une excellente extraction des parfums. La fermentation se poursuit avec une vinification classique en blanc, une courte maturation en acier et une stabilisation tartrique.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur rouge rubis, brillante et légère. Parfum intense de fruits à baie rouge (framboises, mûres et cassis), avec des notes fraîches de marasques peu mûres. Au palais, il exprime des notes complexes de fruits rouges avec d'agréables sensations de fraîcheur et une acidité équilibrée.

PRODUCTION 30.000 bouteilles

Longévité: 2 ans. Idéal pendant les mois printaniers avec des salades froides et des viandes blanches marinées. Servir à 12°.

TALAMONTI