

TALAMONTI





# TRABOCCHETTO

Pecorino IGP  
Colline Pescaresi

## 评论与赞誉



## 产区

位于佩科里诺区的 Loreto Aprutino 村庄附近精挑细选的葡萄园。

## 葡萄品种

佩科里诺葡萄(100%)。

## 土壤

多砾石、石灰质土、结构良好且易排水。 于海拔 350 米以上。

## 酿造工艺

于九月中旬以人手精心挑选葡萄并去除葡萄梗后，在不锈钢容器中将葡萄捣碎并进行冷浸渍， 然后轻轻挤压。 之后，葡萄汁必须用精选酵母在温度 16°C 的不锈钢大桶里发酵 12 天，以保持这种酒 100% 的佩科里诺葡萄果香和无可比拟的清醇口感。

## 口味

酒色呈灿烂的淡麦黄色， 带奇妙的白色果肉香味。 成熟的梨子、苹果、茉莉花的香味层层浮现， 酸度柔和、清爽。

总产量 60.000 瓶

与烤鱼、蔬菜天妇罗、牡蛎一起享用极佳。 最佳饮用温度为 10°C。

TALAMONTI