

TALAMONTI





TRABOCCHETTO

Pecorino IGP
Colline Pescaresi

PRESSEBEWERTUNGEN



ANBAUGEBIET

Ausgewählte Weinberge in der Gemeinde von Loreto Aprutino innerhalb des Anbaugebietes des Pecorino Colline Pescaresi.

REBSORTE

Pecorino (100%).

BODENBESCHAFFENHEIT

Lehmboden mit mittlerem Kalkgehalt. Höhe: 300 Meter über dem Meeresspiegel.

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden Mitte September per Hand gelesen. Im Anschluss an das Entrappen und Anpressen der Beeren erfolgt eine Kaltmaischung und eine sanfte Pressung. Der Most wird dann für 12 Tage in Edelstahlbehältern bei einer Temperatur von 16 – 18°C mit selektierten Hefen vergoren. Die folgende Verfeinerung auf der Flasche dauert 2 Monate.

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Glänzendes Strohgelb. Die Nase wird von Fruchtaromen mit frischen Apfelnoten der Renette und Anklängen an reife Birne sowie den Blütendüften von Ginster und Jasmin umspielt. Den Gaumen erfreut eine frische und ausgewogene Säure.

FLASCHENPRODUKTION: 60.000

Er ist ein idealer Begleiter zu gegrilltem Fisch, Gemüse – Tempura und Austern. Mit einer Temperatur von 10°C servieren.

TALAMONTI