TALAMONTI

TRABOCCHETTO

Pecorino IGP
Colline Pescaresi

PRESSE ET DISTINCTIONS

Wine Enthusiast 90 points — Decanter 90 points — Robert Parker Wine Advocate 90 points

REGION DE PRODUCTION
Vignobles sélectionnés dans la commune de Loreto Aprutino, située dans la zone de production du Pecorino, Colline Pescaresi IGP.

CEPAGES
Pecorino (100%).

TERRAIN
Argileux, moyennement calcaire. Altitude: 300 mètres.

TECHNIQUE DE PRODUCTION
Raisin récolté à la main à la mi-septembre. L'égrappage et le foulage sont suivis par une macération à froid et un pressurage léger. Le moût obtenu est ensuite fermenté dans des cuves en acier inox pendant 12 jours à 16-18° avec des levures contrôlées.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES
D'une couleur jaune paille brillante, il exprime au nez des notes fruitées avec des nuances fraîches de pomme reinette, de poire mûre, de fleurs de genêt et de jasmin, accompagnées d'une acidité fraîche et équilibrée.

PRODUCTION 60.000 bouteilles

Longévité: 4 ans. Il accompagne de façon idéale les poissons grillés, la tempura de légumes et les huîtres. Servir à une température de 12°.

TALAMONTI