

TALAMONTI





TRABOCCHETTO

Abruzzo DOC
Pecorino
Superiore

VALUTAZIONI STAMPA



90



91



90

AREA DI PRODUZIONE

Vigneti selezionati nel comune di Loreto Aprutino, situato nella zona di produzione del Pecorino, Abruzzo DOC.

VITIGNO

Pecorino (100%).

TERRENO

Argilloso, mediamente calcareo. Altitudine: 300 metri s.l.m.

TECNICA DI PRODUZIONE

Uva raccolta a mano a metà Settembre. In seguito alla diraspapigiatura vengono eseguite una macerazione a freddo e una spremitura soffice. Il mosto ricavato viene quindi fermentato in serbatoi di acciaio inox per 12 giorni a 16-18°C con lieviti controllati. Segue un affinamento in bottiglia per 2 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal colore giallo paglierino brillante, al naso esprime note fruttate con sfumature fresche di mela renetta, pera matura, fiori di ginestra e gelsomino, accompagnati da una fresca ed equilibrata acidità.

PRODUZIONE 60.000 bottiglie

Longevità: 4 anni. L'abbinamento ideale è con pesce grigliato, tempura vegetale e ostriche. Si consiglia di servire a una temperatura di 12°C.

TALAMONTI