TALAMONTI

TRABOCCHETTO

Pecorino IGP
Colline Pescaresi

「プレスレビュー及び受賞歴」

WINE ENTHUSIAST EDITOR CHOICE 90 points
Decanter WORLD WINE AWARDS 90 points
Robert Parker Wine Advocate 90 points

生産地域
IGP（地理的表示保護対象）ワイン・ペコリーノの生産地域に位置する、ロレート・アプルティーノの厳選されたブドウ畑。

品種
ペコリーノ(100%).

土壌
粘土質、概して石灰質の土壌。海抜 300 メートル

生産技術
9月中旬に手摘み。除梗・破砕の後、低温マセレーションと軽い圧搾が行われます。抽出したマストを、ステンレスタンク内で厳選した酵母を使い 16〜18℃ で 12 日間発酵させます。続いて 2 ヵ月間瓶内熟成させます。

ワインの特徴
輝きのある麦わら色で、フルーティな香りが特徴です。青リンゴ、熟した洋ナシ、そしてエニシダやジャスミンの花の香りが広がります。爽やかでバランスのとれた酸味。

生産本数 60,000 本

保存年数：4 年。魚のグリル、野菜のてんぷら、牡蠣との相性が抜群です。
供出温度：12℃

TALAMONTI