

TALAMONTI





TRABOCCHETTO

Pecorino IGP
Colline Pescaresi

ОЦЕНКА ПЕЧАТИ



ЗОНА ПРОИЗВОДСТВА

Селекционные виноградники в коммуне Лорето Апрутино, расположенной в зоне производства Пекорино с холмов Пескары, защищенное географическое указание.

ЛОЗА

Пекорино 100%.

ПОЧВА

Глинистая, среднеизвестковая. Высота на уровне моря: 300 метров.

МЕТОД ПРОИЗВОДСТВА

Ручной сбор винограда в середине сентября. После отделения гребня и дробления винограда осуществляется холодная мацерация и мягкая выжимка. Затем полученное сусло ферментирует в стальных емкостях в течение 12 дней при температуре 16-18°C с добавкой чистой культуры дрожжей. Затем следует аффинаж в бутылках в течение 2 месяцев.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Яркий желтый соломенный цвет, аромат имеет фруктовые ноты со свежими оттенками яблока ранет, спелой груши, цветов метельника и жасмина, которые сопровождаются свежей и сбалансированной кислотностью.

ОБЪЕМ ПРОИЗВОДСТВА 60.000 бутылок

Срок хранения: 4 лет. Наиболее удачно подходит под рыбу гриль, овощную температуру и устрицы. Подавать при температуре 12°C.

TALAMONTI