

three wise men and is a reflection of Talamonti's com-
munity. The Tre Saggi are the three patriarchs, Abraham,
Isaac and Jacob, depicted in a fresco named "Giudizio Particolare", which is a

masterpiece of the fresco art. The fresco, by Dante Alighieri, depicts the three patriarchs regu-
lating the souls of the famous men and women from
the area. The fresco is located in the church of Santa Maria
Assunta, four km from Talamonti, and is a reflection of the
community's commitment to the three patriarchs. The
Tre Saggi means the three wise men and is a reflection of
the community's commitment to the three patriarchs.
The Tre Saggi are the three patriarchs, Abraham, Isaac and
Jacob, depicted in a fresco named "Giudizio Particolare",
which is a masterpiece of the fresco art. The fresco, by
Dante Alighieri, depicts the three patriarchs regulating
the souls of the famous men and women from the area.

TALAMONTI

TRE SAGGI

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

TALAMONTI

Three wise men and is a reflection of Talamonti's com-
munity. The Tre Saggi are the three patriarchs, Abraham,
Isaac and Jacob, depicted in a fresco named "Giudizio Particolare",
which is a masterpiece of the fresco art. The fresco, by
Dante Alighieri, depicts the three patriarchs regulating
the souls of the famous men and women from the area.
The Tre Saggi are the three patriarchs, Abraham, Isaac and
Jacob, depicted in a fresco named "Giudizio Particolare",
which is a masterpiece of the fresco art. The fresco, by
Dante Alighieri, depicts the three patriarchs regulating
the souls of the famous men and women from the area.
The Tre Saggi are the three patriarchs, Abraham, Isaac and
Jacob, depicted in a fresco named "Giudizio Particolare",
which is a masterpiece of the fresco art. The fresco, by
Dante Alighieri, depicts the three patriarchs regulating
the souls of the famous men and women from the area.



TRE SAGGI

Montepulciano
d'Abruzzo DOC

REVIEWS & ACCOLADES



AREA DI PRODUZIONE

Vigneti selezionati nel comune di Loreto Aprutino, situato nella zona di produzione del Montepulciano d'Abruzzo DOC, sulle pendici del Gran Sasso.

VITIGNO

Montepulciano d'Abruzzo (100%).

TERRENO

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

TECNICA DI PRODUZIONE

Prodotto esclusivamente da uve Montepulciano selezionate e raccolte a mano a metà ottobre nei vigneti Talamonti, composti da circa 32 ettari adagiati nel cuore delle colline Abruzzesi ai piedi del Gran Sasso. Dopo la diraspapigiatura viene eseguita una fermentazione alcolica per 14 giorni a cui segue una fermentazione malolattica in fusti di rovere francese (allier e tronçais). Il vino matura in barriques francesi da 300 litri per dodici mesi. Seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal colore rosso rubino intenso, dai riflessi violacei. Al naso si caratterizza per note di frutti rossi, amarene, con una leggera nota di spezie. Dal sapore di mora, amarena, con note tostate di nocciola e caffè.

PRODUZIONE 50.000 bottiglie

Longevità 6-10 anni. L'abbinamento ideale è con arrostiti di carne, selvaggina e formaggi stagionati. Servire a 18°C.

TALAMONTI