

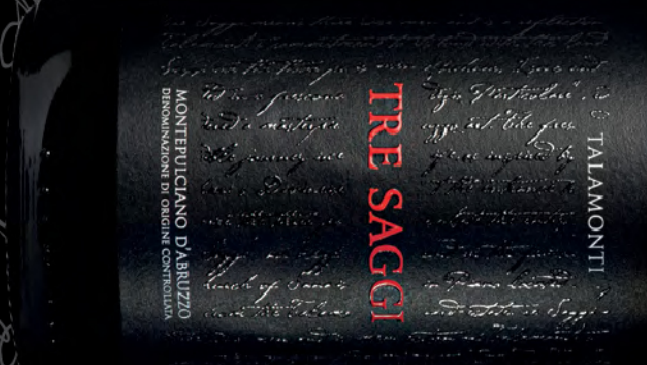
three wise men and is a reflection of Talamonti's com-
and. The Tre Saggi are the three patriarchs, Abraham,
a fresco named "Giustizia Particolare", which is a

work of art. The fresco
by Dante Alighieri
patriarchs regula-
The famous fra-
four km from
and is a reflec-

tion. It means the
with the La-
Jacob, depicted
masterpiece of
He, as inspired
raise the three

figures found in
dated only four
wise men and is a

The Saggi means
cent to its bond in
Isaac and Jacob,
is considered a master-
piece in the art of life, as
once tender to Paradise
" are key figures
aria in Piano, located
is three wise men and
this land. The Tre Si-
-ted in a fresco named
of art. The fresco
sired by Dante Alighieri
three patriarchs regula-
nd in the famous fresco in the church of Santa
only four km from the Talamonti vineyard-estate
e men and is a reflection of Talamonti's commit-
The Saggi means three wise men and is a reflection



TALAMONTI

TALAMONTI

TALAMONTI



TRE SAGGI

Montepulciano
d'Abruzzo DOC

ОЦЕНКА ПЕЧАТИ



ЗОНА ПРОИЗВОДСТВА

Селекционные виноградники в коммуне Лорето Апрутино, расположенной в зоне производства Монтепульчано д'Абруццо DOC, на склонах Гран Сассо.

ЛОЗА

Монтепульчано д'Абруццо (100%).

ПОЧВА

Глинистая, среднеизвестковая. Высота над уровнем моря: 300 м.

МЕТОД ПРОИЗВОДСТВА

Производится исключительно из винограда Монтепульчано, который отбирается и собирается вручную в середине октября в виноградниках Talamonti, занимающих площадь около 45 гектаров и расположенных в сердце холмов Абруццо, у подножия Гран Сассо. После отделения гребня и дробления винограда осуществляется спиртовая ферментация в течение 14 дней, за которой следует яблочно-молочная ферментация в бочках из французского дуба (allier и tronçais). Вино выдерживается в бочках из французского дуба на 300 литров в течение двенадцати месяцев. После этого следует аффиаж в бутылках в течение 12 месяцев.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Красный насыщенный рубиновый цвет с фиолетовыми оттенками. Аромат характеризуется нотами красных фруктов, вишни, с легкой нотой специй. Во вкусе присутствуют ноты ежевики, вишни с поджаренными нотами лесного ореха и кофе.

ОБЪЕМ ПРОИЗВОДСТВА 50.000 бутылок

Срок хранения: 6-10 лет. Наилучшим образом подходит под мясное жаркое, дичь и выдержанные сыры. Подавать при температуре 18°C.

TALAMONTI