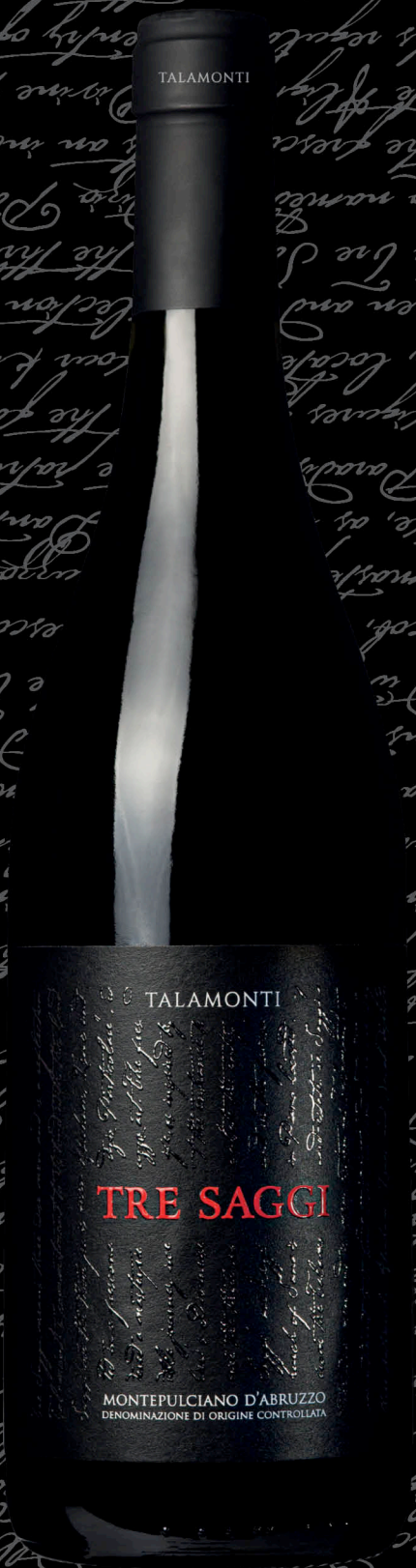
TALAMONTI


TALAMONTI
TALAMONTI
TRE SAGGI
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

TRE SAGGI

Montepulciano
d'Abruzzo DOC
Riserva

ОЦЕНКА ПЕЧАТИ

MUNDUS vini GOLD · Robert Parker's Wine Advocate 90+ points · The tastingpanel Magazine & The SOMM Journal 92 points · Wine Enthusiast 90 points Editor's Choice · Decanter 90 points · Antonio Galloni vinous 90 points

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 располагающихся 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 troncais). Вино выдерживается в бочках из французского дуба на 300 литров в течение двенадцати месяцев. После этого следует аффинаж 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