

# TALAMONTI





# TREBBIANO

Trebbiano  
d'Abruzzo DOC

## COMENTARIOS PRENSA



## AREA DE PRODUCCION

Viñedos seleccionados localizados cerca del pueblo de Loreto Aprutino en el área del Trebbiano d'Abruzzo.

## VARIEDAD DE UVAS

Trebbiano d'Abruzzo (100%).

## TIPOLOGIA DE TERRENO

Pedregoso, calcáreo, bien estructurado e irrigado. Altitud 300 metros sobre el nivel del mar.

## VINIFICACION

A seguir de una atenta selección de las uvas en los primeros de septiembre, la uva es vendimiada y sometida a breve maceración a frío de la uva molida en tinacos de acero inoxidable. A seguir, se aplica una ligera presión y decantación del mosto. La fermentación alcohólica ocurre con levadura seleccionada por 10 días.

## AROMA

Color brillante y pajizo con tonalidades verdes claro. Un bouquet intenso de manzanas maduras, duraznos. Notas refrescantes de manzana madura y durazno que terminan con una delicada acidez.

PRODUCCION TOTAL 100.000 botellas

Perfecto como aperitivo e ideal para mariscos y frutos de mar en general. Temperatura ideal para servir: 10°C.

TALAMONTI