

# TALAMONTI





# TREBBI

Trebbiano  
d'Abruzzo DOC

## PRESSEBEWERTUNGEN



## ANBAUGEBIET

Ausgewählte Weinberge in der Gemeinde von Loreto Aprutino, innerhalb des Anbaugebietes des Trebbiano d'Abruzzo, auf den Hängen des Gran Sasso.

## REBSORTE

Trebbiano d'Abruzzo (100%).

## ODENBESCHAFFENHEIT

Lehmboden mit mittlerem Kalkgehalt. Höhe: 300 Meter über dem Meeresspiegel.

## WEINBEREITUNG

Ausschließlich aus Trebbiano erzeugt, der Anfang September per Hand gelesen wird. Nach dem Entrappen, Abpressen und der Kaltmischung findet die alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur mit ausgewählten Hefen im Edelstahl für 10 Tage statt. Es folgt die Verfeinerung auf der Flasche über 2 Monate.

## SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Er besitzt eine glänzend strohgelbe Farbe und weist Düfte von Blüten mit Noten von Apfel und Pfirsich auf. Im Geschmack ist er angenehm frisch und delikat.

## FLASCHENPRODUKTION: 100.000

Lagerfähigkeit: 2 Jahre. Er wird zu Gerichten mit Meeresfrüchten, Sashimi, gegrilltem Fisch oder einfach als Aperitif empfohlen. Mit einer Temperatur von 10°C servieren.

TALAMONTI