

TALAMONTI





TREBÌ

Trebbiano
d'Abruzzo DOC

「プレスレビュー及び受賞歴」



生産地域

トレブビアーノ・ダブルツォの生産地域に位置する、ロレート・アブルティーノの厳選されたブドウ畑。

品種

トレブビアーノ アブルツェーゼ (100%)。

土壌

粘土質。概して石灰質。海拔 300 メートル

生産技術

9 月上旬に手摘みされたトレブビアーノのみを使用。除梗・破碎そして低温マセレーションの後、スチールタンクの中で、厳選した酵母を使い厳正な温度管理下で 10 日間アルコール発酵させます。続いて、1ヶ月間瓶内熟成させます。

ワインの特徴

明るい麦わら色。花の芳香と、リンゴとモモの仄かな香り。爽やかで心地良く、繊細な味わいです。

生産本数 100,000 本

保存年数：2年。魚介を使った料理、刺身、魚のグリルとあわせていただくか、シンプルに食前酒としていただくのが最適です。

供出温度：12°C

TALAMONTI