

# TALAMONTI





# TREBBI

Trebbiano  
d'Abruzzo DOC

## ОЦЕНКА ПЕЧАТИ



Antonio Galloni  
**vincus90**  
points

**WINE ENTHUSIAST**  
88  
points  
Best Buy

**Wine Spectator**  
88  
points

**GAMBERO ROSSO**  
2 glasses  
Best Buy

## ЗОНА ПРОИЗВОДСТВА

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

## ЛОЗА

Треббьяно Абруццезе (100%).

## ПОЧВА

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

## МЕТОД ПРОИЗВОДСТВА

Производится исключительно из винограда Треббьяно, собираемого вручную в начале сентября. После отделения гребня, дробления и холодной мацерации проводится спиртовая ферментация при контролируемой температуре с использованием чистой культуры дрожжей в стальных емкостях, в течение 10 дней. Затем следует аффинаж в бутылках в течение месяца.

## ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Яркий желто-соломенный цвет с цветочными ароматами и нотами яблок и персиков. Имеет свежий, приятный и деликатный вкус.

ОБЪЕМ ПРОИЗВОДСТВА 100.000 бутылок

Срок хранения: 2 года. Рекомендуется сочетание с блюдами из морепродуктов, рыбой гриль или же просто в качестве аперитива. Подавать при температуре 12°C.

TALAMONTI