

TALAMONTI





TREBÌ

Trebbiano
d'Abruzzo DOC

ОЦЕНКА ПЕЧАТИ



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