TALAMONTI

TRABOCCHETTO

Pecorino IGP
Colline Pescaresi

VALUTAZIONI STAMPA

Wine Enthusiast 90 points
Decanter 91 points
Robert Parker Wine Advocate 90 points

AREA DI PRODUZIONE
Vigneti selezionati nel comune di Loreto Aprutino, situato nella zona di produzione del Pecorino, Indicazione Geografica Protetta.

VITIGNO
Pecorino (100%).

TERRENO
Argilloso, mediamente calcareo. Altitudine: 300 metri s.l.m.

TECNICA DI PRODUZIONE
Uva raccolta a mano a metà Settembre. In seguito alla diraspapigiatura vengono eseguite una macerazione a freddo ed una spremitura soffice. Il mosto ricavato viene quindi fermentato in serbatoi di acciaio inox per 12 giorni a 16-18°C con lieviti controllati. Segue un affinamento in bottiglia per 2 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Dal colore giallo paglierino brillante, al naso esprime note fruttate con sfumature fresche di mela renetta, pera matura, fiori di ginestra e gelsomino, accompagnati da una fresca e equilibrata acidità.

PRODUZIONE 60.000 bottiglie

Longevità: 4 anni. L'abbinamento ideale è con pesce grigliato, tempura vegetale ed ostriche. Servire a 12°C.

TALAMONTI

TALAMONTI

TREBÌ

Trebbiano d'Abruzzo DOC

REVIEWS & ACCOLADES

Wine Enthusiast Magazine 88 points Best Buy

Wine Spectator James Suckling 88 points

Robert Parker Wine Advocate 87 points

Gambero Rosso 2 glasses Best Buy

AREA DI PRODUZIONE
Vigneti selezionati nel comune di Loreto Aprutino, situato nella zona di produzione del Trebbiano d'Abruzzo DOC, sulle pendici del Gran Sasso.

VITIGNO
Trebbiano d'Abruzzo (100%).

TERRENO
Argilloso, mediamente calcareo. Altitudine: 300 metri s.l.m.

TECNICA DI PRODUZIONE
Prodotto esclusivamente da uve Trebbiano raccolte a mano ad inizio settembre. Dopo la diraspapigiatura e la macerazione a freddo viene eseguita una fermentazione alcolica a temperatura controllata con lieviti selezionati in tini d'acciaio per 10 giorni. Segue un mese d'affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Dal colore giallo paglierino, brillante e dai profumi floreali con sfumature di mela e pesche. Ha un sapore fresco, piacevole e delicato.

PRODUZIONE 100.000 bottiglie

Longevità: 2 anni. Si consiglia l'abbinamento a piatti a base di frutti di mare, grigliate di pesce, o semplicemente ad aperitivi. Servire ad una temperatura di 10°C.

TALAMONTI

TALAMONTI

ROSÈ

Cerasuolo d'Abruzzo DOC

VALUTAZIONI STAMPA

Wine Spectator James Suckling 88 points

I Vini di Veronelli 2009 ★★ 2 stars 88 points

IWSC SILVER

Wine Enthusiast Magazine 88 points Best Buy

Robert Parker's Wine Advocate 87 points

AREA DI PRODUZIONE
Vigneti selezionati nel comune di Loreto Aprutino, situato nella zona di produzione del Cerasuolo d'Abruzzo, sulle pendici del Gran Sasso.

VITIGNO
Montepulciano d'Abruzzo (100%).

TERRENO
Calcareo sciolto. Altitudine: 300 metri s.l.m. con forti escursioni termiche tra notte e giorno.

TECNICA DI PRODUZIONE
Prodotto esclusivamente da uve Montepulciano raccolte a mano ad inizio ottobre. Dopo la diraspapigiatura viene eseguita una fermentazione tradizionale in tini d'acciaio a temperatura controllata tra i 15 ed i 17 gradi, per preservare la freschezza dei profumi. Al secondo giorno si separano le bucce dal liquido per ottenere un'ottima estrazione dei profumi. La fermentazione prosegue con classica vinificazione in bianco, breve maturazione in acciaio e stabilizzazione tartarica. Segue un affinamento in bottiglia per 2 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore rosso rubino brillante e leggero. Profumo intenso di frutti a bacca rossa (lampone, more e ribes) con note fresche di marasca poco matura. Al palato esprime note complesse di frutti rossi con piacevoli sensazioni di freschezza ed equilibrata acidità.

PRODUZIONE 30.000 bottiglie

Longevità: 2 anni. Ideale nei mesi primaverili con insalate fredde e carni bianche marinate. Servire a 12°C.

TALAMONTI

TALAMONTI

MODÀ

Montepulciano d'Abruzzo DOC

VALUTAZIONI STAMPA

Decanter 90 WORLD WINE AWARDS points

Robert Parker's Wine Advocate 87 points

Wine Enthusiast 87 points Best Buy

Wine Spectator 87 points

AREA DI PRODUZIONE
Vigneti selezionati nel comune di Loreto Aprutino, situato nella zona di produzione del Montepulciano d'Abruzzo DOC, sulle pendici del Gran Sasso.

VITIGNO
Montepulciano d'Abruzzo (100%).

TERRENO
Argilloso, mediamente calcareo. Altitudine: 300 metri s.l.m.

TECNICA DI PRODUZIONE
Prodotto esclusivamente da uve Montepulciano selezionate e raccolte a mano a metà ottobre. Dopo la diraspapigiatura viene eseguita una fermentazione tradizionale per 10 giorni in tini d'acciaio a temperatura controllata. In seguito il vino matura in botti francesi da 34hl per 6 mesi. Seguono 2 mesi di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Dal colore rosso rubino brillante con sfumature violacee. Al naso intense e persistenti note di ciliegia, prugne e lamponi freschi. Sapore ricco di piccoli frutti rossi. Dotato di buona struttura.

PRODUZIONE 200.000 bottiglie

Longevità: 4 anni. L'abbinamento ideale è con minestre asciutte, arrosti di carni bianche e formaggi freschi. Si consiglia di servire a 16°C.

TALAMONTI

TALAMONTI

KUDOS

Rosso IGP
Colline Pescaresi

REVIEWS & ACCOLADES

AREA DI PRODUZIONE
Vigneti selezionati nel comune di Loreto Aprutino, situato nella zona di produzione del Rosso IGP Colline Pescaresi, sulle pendici del Gran Sasso.

VITIGNO
Montepulciano d'Abruzzo (70%), Merlot (30%).

TERRENO
Ciottoloso, profondo, con scarso tenore in argilla. Altitudine: 300 metri sopra il livello del mare.

TECNICA DI PRODUZIONE
Uva raccolta a mano in fase avanzata di maturazione a ottobre. Il Montepulciano viene vinificato con una fermentazione alcolica di 22gg a 26-28°C con prolungato contatto vino bucce per favorire l'estrazione di tannini morbidi e dare ampia struttura al vino. Il Merlot viene vinificato con fermentazione per 15gg a 23-25°C per estrarre colore e corpo ma soprattutto per preservare la fragranza di questo nobile vitigno. Segue l'affinamento separato di 12 mesi in barriques ed un ulteriore maturazione in botte da 34HL di rovere francese per altri 12 mesi per amalgamare le caratteristiche dei due vitigni. Il ciclo si conclude con un affinamento di 12 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Dal colore rosso rubino intenso dai riflessi violacei. Al naso note fruttate e mature di frutti di bosco. L'affinamento in legno arricchisce di note speziate. Al palato manifesta un tannino vellutato, ampio corpo e struttura.

PRODUZIONE 13.000 bottiglie

Pronto sin da oggi promette una grande longevità. Perfetto con carne e formaggi stagionati. Servire a: 18°C.

TALAMONTI

TALAMONTI
TRE SAGGI
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
TALAMONTI

TALAMONTI

TRE SAGGI

Montepulciano d'Abruzzo DOC

REVIEWS & ACCOLADES

Robert Parker Wine Advocate 90+ points · Wine Enthusiast Editor Choice 90 points · Wine Spectator 88 points

AREA DI PRODUZIONE
Vigneti selezionati nel comune di Loreto Aprutino, situato nella zona di produzione del Montepulciano d'Abruzzo DOC, sulle pendici del Gran Sasso.

VITIGNO
Montepulciano d'Abruzzo (100%).

TERRENO
Argilloso, mediamente calcareo. Altitudine: 300 metri s.l.m.

TECNICA DI PRODUZIONE
Prodotto esclusivamente da uve Montepulciano selezionate e raccolte a mano a metà ottobre nei vigneti Talamonti, composti da circa 32 ettari adagiati nel cuore delle colline Abruzzesi ai piedi del Gran Sasso. Dopo la diraspapigiatura viene eseguita una fermentazione alcolica per 14 giorni a cui segue una fermentazione malolattica in fusti di rovere francese (allier e troncais). Il vino matura in barriques francesi da 300 litri per dodici mesi. Seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Dal colore rosso rubino intenso, dai riflessi violacei. Al naso si caratterizza per note di frutti rossi, amarene, con una leggera nota di spezie. Dal sapore di mora, amarena, con note tostate di nocciola e caffé.

PRODUZIONE 50.000 bottiglie

Longevita' 6-10 anni. L'abbinamento ideale é con arrosti di carne, selvaggina e formaggi stagionati. Servire a 18°C.

TALAMONTI