

ModA' Montepulciano d'Abruzzo

Italia / Abruzzo / Abruzzo

Cantine Talamonti ble grunnlagt i 2001 av Talamonti-familien i en vakker og uberørt del av Abruzzo. Målet er til en hver tid å finne den beste kombinasjonen mellom druetyperne, vinmarkene, soleksponeringen og oppbinding av druestokkene. Dette for å oppnå den ønskede avkastning samt på best måte å uttrykke det unike terroiret. Loreto Aprutino ligger blant de mange nasjonalparker i Abruzzo, 300 moh og mellom Adriaterhavet og Apenninene.

De ansatte hos Cantine Talamonti er valgt ut blant unge talentfulle personer i området, som alle ønsker å arbeide for vinhuset og benchmarking av kvaliteten regionen ønsker å stå for.

Jordsmonnet ved Loreto Aprutino i Abruzzo (300 m.o.h.) er steinete, kalkholdig, velstrukturert og med god drenering.



Type	Rødvvin
Klassifikasjon	DOC
Produsent	Cantine Talamonti
Årgang	2021
Druetyper	100% Montepulciano d'Abruzzo
Vinifikasjon	Stilker fjernes og vinen gjennomgår tradisjonell temperatur-kontrollert gjæring på druerestene i tanker av rustfritt stål. 10 dager med periodisk overpumping.
Lagring	Vinen modnes i 6 måneder på 34 hls franske eikefat og ligger deretter en tid på flaske før den frigis for salg.
Analyse	Alkohol: 13,5 % Sukker: 3,5 g/l Syre: 5,9 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i flere år.
Karakteristikk	Rubinnrød farge med fiolette undertoner. Intens bouquet av modne røde bær samt hint av nellik og eik. Smaken er rik på frukt og krydder.
Serveringstemperatur	Ved 18° C
Passer til	Speket kjøtt, fjærkre og gryteretter.
Webside	www.cantinetalamonti.it

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	4300701	1151075	kr. 154,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
12		114818 Status: Lagervare	

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Smak på hvert øyeblikk