

Rosé

Cerasuolo d'Abruzzo DOC, Talamonti, Abruzzo



| | |
|---------------------|--|
| Kategorie: | Roséwein |
| Rebsorte: | Montepulciano |
| Geschmack: | trocken |
| Kurzbeschreibung: | angenehme Frische, ausgewogene Säure, fruchtig |
| Alkohol: | 13 vol.% |
| Serviertemperatur: | 8-10 °C |
| Servierempfehlung: | Zu Salaten und mariniertem weißem Fleisch |
| Verfügbare Formate: | 0,75 Liter |
| Artikel-Nr.: | 10 46 26 |

Charakteristika

Glänzendes, helles Rubinrot. Intensiver Duft von roten Beeren (Himbeere, Brombeere und Johannisbeere) mit frischen Aromen von kaum gereifter Maraska-Kirsche. Am Gaumen komplexe Noten von roten Früchten mit angenehmer Frische und ausgewogener Säure.

Klima/Terroir

Die Weinberge liegen auf einer Höhe von ca. 300 m.ü.M. in Süd-Ost-Lage im Tal des Flusses Tavo. Die Böden sind steinig und kalkhaltig. Das Klima von Loreto Aprutino wird durch die Bergkette der Apenninen und das Adriatische Meer beeinflusst, von dem das Weingut nur etwa 25 Kilometer entfernt liegt.

Ausbau

Im Anschluss an eine selektive Handlese werden die Trauben entrappt und schonend gepresst. Danach folgt eine Maischegärung im Edelstahltank für 1-2 Tage mit anschließender temperaturgesteuerten Gärung bei 15-17°C für 5-6 Tage.

Das Weingut

Das Weingut Talamonti wurde erst 2001 in Loreto Aprutino gegründet, einer Gemeinde in der Region Pescara, die mit den Gemeinden Moscufo und Pianella das sogenannte Goldene Dreieck dieser landwirtschaftlich reichen Region bildet. Zuvor waren die Weinberge von Talamonti jedoch bereits seit Generationen in Besitz lokaler Familien, darunter der Familie Di Tonno, die federführend bei der Errichtung des modernen Betriebs war. Vater Alfredo und Tochter Antonella Di Tonno, die das Weingut heute führen, brachten also großen Respekt vor den Weinbautraditionen der Abruzzo mit, hatten dabei aber zugleich die neuen önologischen Möglichkeiten im Blick.

