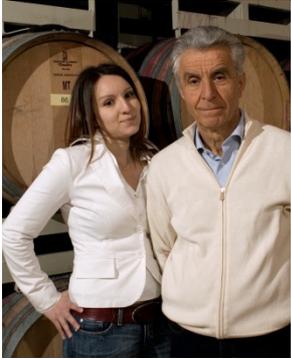


Trebí

Trebbiano d'Abruzzo DOC, Talamonti, Abruzzen



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Trebbiano
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	florale Aromen, frisch, harmonisch
Alkohol:	12,5 vol.%
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	Zu Meeresfrüchten, Sashimi, gegrilltem Fisch, als Aperitif
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 46 27

Charakteristika

Dieser Trebbiano besitzt eine glänzend strohgelbe Farbe und weist Düfte von Blüten mit Noten von Apfel und Pfirsich auf. Im Geschmack ist er angenehm frisch und delikat.

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

Nach der selektiven Lese werden die Trauben entrappt, schonend gepresst und temperaturgesteuert in Edelstahltanks für 10 Tage vergoren.

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 Abruzzen mit, hatten dabei aber zugleich die neuen önologischen Möglichkeiten im Blick.

