

Tre Saggi

Montepulciano d'Abruzzo DOC, Talamonti, Abruzzen



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Montepulciano
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, würzig, intensiv
Alkohol:	13 vol.%
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	Zu Braten, Wildgerichten und gereiftem Käse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 46 30

Charakteristika

Intensiv rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, Aromen roter Früchte, Duft von Amarenakirsche und eine leichte Gewürznote, im Geschmack findet man Brombeere und Röstnoten von Haselnuss und Kaffee.

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 einer selektiven Handlese werden die Trauben entrappt, anschließend bei kontrollierter Temperatur mazeriert. Die malolaktische Gärung folgt in französischen Barriques. Anschließend reift der Wein für 12 Monate in Barriques und weitere 12 Monate auf der Flasche.

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.

