

Trabocchetto Pecorino

Colline Pescaresi IGT, Talamonti, Abruzzien



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Pecorino
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	florale Aromen, frisch, ausgewogen
Alkohol:	13 vol.%
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	Zu gegrilltem Fisch, Gemüse - Tempura und Austern
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 46 29

Charakteristik

Glänzendes Strohgelb. Die Nase wird von Fruchtaromen mit frischen Apfelnoten der Renette und Anklängen an reife Birne sowie den Blütendüften von Ginster und Jasmin umspielt. Den Gaumen erfreut eine frische und ausgewogene 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. Es folgt eine temperaturgesteuerte Gärung bei 16° C für 12 Tage in Edelstahltanks.

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

