

Cantine Talamonti - ModA' 2003

Land	Italië
Herkomstgebied	Abruzzo
Wijnmaker	Lucio Matricardi
Wijnhuis	Cantine Talamonti
Wijnschrijving	De wijnen van Cantine Talamonti zijn ontstaan vanuit de liefde van 18 ondernemers, niet enkel voor wijn, maar ook voor de Abruzzo streek. Ze hanteren de meest moderne vinificatiemethoden om wijnen te maken zonder afbreuk te doen aan de traditie. De ongelooflijke verscheidenheid van het klimaat, de grondamenstelling, laat de productie toe van veelzijdige druiven, met onder meer de Trebbiano d'Abruzzo en de Montepulciano. Deze druiven leveren een breed pallet op van geuren en smaken. De wijn wordt verbouwd rondom het Italiaanse stadje Loreto Aprutino, waar de beste wijnen vandaan komen.



Blend	Montepulciano d'Abruzzo (100 %).
Kleur	Robijnrood met paarse tinten.
Geur	Krachtige intensiteit in aroma, met veel rijp rood fruit.
Smaak	Rijk in fruit, levendig, met op de achtergrond een discrete houttoets.
Afdronk	Een stevige wijn met een goede lengte.

Wijn/spijscombinatie	Alle bereidingen met rood vlees.				
Vinificatie	De druiven werden ontritst en gedurende een tiental dagen in inox tanks gefermenteerd. De wijn rijpte gedurende 6 maanden op Franse eiken foeders van 34 hectoliter.				
Analyse	<table><tr><td><i>Alcohol</i></td><td>13 %</td></tr><tr><td><i>Totaal zuur</i></td><td>5,5 g/l</td></tr></table>	<i>Alcohol</i>	13 %	<i>Totaal zuur</i>	5,5 g/l
<i>Alcohol</i>	13 %				
<i>Totaal zuur</i>	5,5 g/l				
Bewaarpotentieel	Tot 5 jaar na het oogstjaar.				