



Talamonti Rosé

Produtor: Talamonti

Este rosé é aromático, estruturado, com boa acidez, persistente e pede comida. Combina a alegria do rosé com a estrutura da uva montepulciano. Cor rubi intenso, diria um rosa groselha, brilhante. Aromas de framboesa, amora silvestre e cerejas maduras. Na boca presença da fruta vermelha como morango, bom frescor, equilibrado e vai bem com pratos de carne branca e peixes mais estruturados.

Terroir

País: Itália

Região: Abruzzo

Uva: Montepulciano

Elaboração

Tipo: Rosé

Teor Alcoólico: 13,5%

Amadurecimento: - em tanques de inox, mais um tempo em garrafa.

Por Murilo Azevedo

Visual: Cor rubi intenso, rosado escuro

Olfativo: Aromas de framboesa, amora silvestre e cerejas maduras.

Gustativo: Na boca, presença de fruta vermelha madura mas com bom frescor.

Harmonização: Um vinho para dias mais quentes, nos fins de tarde de verão, combina com iscas de franco, tábua de frios, embutidos, sanduíches de pastrami, peixes estruturados, atum...

Serviço

Temperatura de Serviço: 8/10°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

Talamonti é uma empresa familiar com uma paixão sincera para o vinho e com a ambição de fazê-lo na cor, cheiro e sabor da riqueza natural de toda uma região, promovendo a sua varietal indígena típica Montepulciano d'Abruzzo. Ela colabora com a Universidade de Teramo para experimentar novas técnicas de produção que lhe permitem manter todos os nutrientes e sabores das uvas e garantir uma maior qualidade do vinho.