



Novembro 2018



Terroir

País: Itália

Região: Abruzzo

Uva: 100% Pecorino

Elaboração

Tipo: Branco

Teor Alcoólico: 13%

Amadurecimento: Não passa por afinamento em madeira.

Por Murilo Azevedo

Visual: De cor amarelo ouro brilhante.

Olfativo: No nariz maravilhoso buquê de polpa de fruta branca e um toque de mineralidade

Gustativo: Na boca apresenta boa presença de Pêra madura, maçã, melão, lichia e flor de jasmim acompanhado de uma bela acidez.

Harmonização: Um vinho que combina muito bem com peixes grelhados, frutos do mar, saladas encorpadas, aves, risotos, tempura de legumes e até ostras.

Serviço

Temperatura de Serviço: 8/10º

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.