



## Talamonti Trebbiano d'Abruzzo

### Produtor: Talamonti

Este branco é aromático, estruturado, com boa acidez, persistente e pede comida. Combina a alegria do frescor com a estrutura da uva trebbiano. Cor amarelo palha com dourado, aromas de frutas brancas maduras. Na boca presença da fruta com boa acidez e complexidade, na harmonização vai bem com pratos de carne branca e peixes mais leves ou com aperitivos de happy hour no verão.

### Terroir

**País:** Itália

**Região:** Abruzzo

**Uva:** Variedade de uva Trebbiano, ou Ugni Blanc.

### Elaboração

**Tipo:** Branco

**Teor Alcoólico:** 12,5%

**Amadurecimento:** Não passa por afinamento em madeira para preservar frescor e caráter frutado

### Por Murilo Azevedo

**Visual:** Jovem e equilibrado, apresenta, na taça, cor amarelo-palha claro, com tons dourados.

**Olfativo:** Seu intenso bouquet traz frutas brancas maduras, como pêssgo, maçã e ameixa branca, com notas de amêndoa torrada e especiarias, como pimenta-branca e baunilha.

**Gustativo:** Na boca é rico, com estrutura e acidez bem balanceadas. Boa complexidade e equilíbrio.

**Harmonização:** Perfeito para acompanhar pratos leves, em dias de verão, como tábua de frios, bolinho de bacalhau, bolinho de carne seca, queijos de massa média.

### Serviço

**Temperatura de Serviço:** Entre 8 e 10°C.

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber

### Produtor

Vinícola Talamonti foi fundada em 2001 por um grupo de empresários, Talamonti, que fica na belíssima região de Abruzzo, na Itália, é, desde 2004, propriedade do casal Rodrigo Redmont e Antonella di Tonno. Com grande preocupação ambiental, o casal tem por missão a sustentabilidade. Seus vinhedos não são irrigados e toda a energia utilizada em Talamonti é renovável. Toda essa preocupação se reflete na grande qualidade de seus vinhos, internacionalmente reconhecidos. Famosa por seus brancos de uva Trebbiano e por seus tintos de Montepulciano, Talamonti preza pela excelência para que satisfaçam aos mais exigentes paladares em todo o mundo.