



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.

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

Olfativo: Seu intenso bouquet traz frutas brancas maduras, como pêssego, maçã e ameixa branca, com notas de amêndoas torradas e especiarias, como pimenta-branca e baunilha.

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.