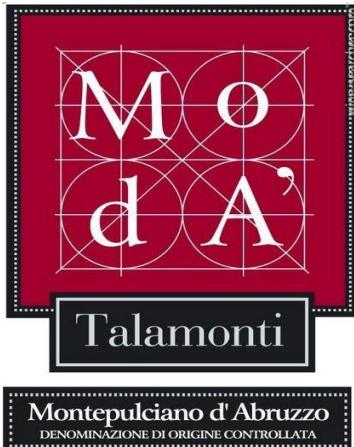




RESERVA

Abril 2018



Terroir

País: Itália

Região: Abruzzo

Uva: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13%

Amadurecimento: 6 meses em barris de carvalho francês de 340 litros e 2 meses em garrafa

Por Murilo

Visual: De cor vermelha rubi intensa, com nuances violeta e reflexos brilhantes

Gustativo: Na boca ele é frutado, vivo e elegante, com um leve toque de especiarias e madeira.

Olfativo: Frutas vermelhas típicas como morango, cereja e framboesa, com um toque mineral e um fundo herbáceo

Harmonização: Um vinho vibrante que combina com carnes curadas, aves, vegetais cozidos e queijos frescos.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

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.