

TALAMONTI





KUDOS

Rosso IGP
Colline Pescaresi

COMENTARIOS PRENSA



AREA DE PRODUCCION

Viñedos seleccionados localizados cerca del pueblo de Loreto Aprutino en el área del Montepulciano d'Abruzzo.

VARIEDAD DE UVAS

Montepulciano d'Abruzzo (70%), Merlot (30%).

TIPOLOGIA DE TERRENO

Profundo, calcáreo, pedregoso, bien estructurado e irrigado. Altitud 350 metros sobre el nivel del mar.

VINIFICACION

Los dos tipos de uvas son vendimiados a mano separadamente a principios de octubre para permitir la maduración de las uvas y son vinificados separadamente con 15-22 días de maceración. Después los vinos son añejados individualmente en barricas de roble francés de 330 litros (Tronçais y Allier) por 12 meses. A este punto los vinos son mezclados y ulteriormente añejados por 12 meses en barricas de roble francés de 300 litros, después reposan en botellas por otros 12 meses.

AROMA

Color rojo rubio intenso con reflejos violetos. Carácter complejo con notas de cereza, arándano y pasas, ulteriormente integrados con la elegancia de las especias del roble con trazas de café y vainilla. Un aroma rico de frutas, gran concentración, complejo, con diferentes estratos flexibles de tanino. Un vino muy poderoso con una natura elegante.

PRODUCCION TOTAL 13.000 botellas

Bebible desde hoy, el vino Kudos envejece bien por otros 10 años. Es perfecto con carnes rojas, caza, y quesos maduros. Temperatura ideal para servir: 18°C.

TALAMONTI