ACQUISTATO IL .....

"Tre Saggi" Montepulciano d'Abruzzo DOC 2020 2020

Buon corpo e grande complessità

Tre Saggi è un Montepulciano importante. Un rosso di carattere di Tenuta Talamonti, profondamente legato al proprio territorio di appartenenza. I Tre Saggi rappresentano Abramo, Isacco e Giacobbe, i tre patriarchi presenti in un affresco dal nome Giudizio Particolare e considerato la massima espressione artistica del panorama pittorico abruzzese. Questo interessante affresco si trova nella chiesa di Santa Maria in Piano, a Loreto Aprutino a poca distanza dalla sede aziendale. Prodotto con le migliori uve selezionate e raccolte a mano nei vigneti aziendali che si trovano ai piedi del massiccio del Gran Sasso, questo rosso nasce da una lavorazione super accurata che prevede, dopo la vinificazione, che il vino svolga la conversione malolattica in fusti di rovere francese, per poi maturare in botti da 300 litri per un periodo di non meno di un anno. A quel punto il vino viene imbottigliato e riposa per almeno un altro anno in cantina prima di essere messo in commercio. Di colore rosso rubino intenso, questo Montepulciano si caratterizza per note di frutti rossi e scuri, con una elegante sensazione speziata dovuta al sapiente uso del legno in cantina. In bocca, è coerente con quanto rilevato al naso, con un buon corpo e una grande complessità. Ritornano le note di frutta matura, accompagnate in questo caso da un ricordo di nocciola e caffé. Vino pensato per reggere il passare degli anni, è il compagno ideale di grandi arrosti, selvaggina o formaggi stagionati.

Fondata nel 2001, Tenuta Talamonti produce vini tipici e soprattutto sostenibili, grazie ai suoi 75 ettari di vigneti (e oliveti) di proprietà. Siamo a Loreto Aprutino, in Abruzzo. Tutti i vigneti hanno ottenuto la certificazione di produzione integrata SQNPI, il programma di certificazione nazionale italiana. Dal 2015, inoltre, la famiglia ha deciso di approvvigionarsi di energia proveniente solo da impianti eolici e pannelli solari per ridurre in modo sensibile il proprio impatto sull'ambiente. Oggi i vini di Tenuta Talamonti sono disponibili in oltre 50 paesi in tutto il mondo e ottengono regolarmente ottimi giudizi dalla critica enologica più severa.

La Vigna

Terreno	medio calcareo con frazioni di argilla
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Abruzzo
Uve	Montepulciano d'Abruzzo 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Prodotto esclusivamente da uve Montepulciano selezionate e raccolte a mano nei nostri vigneti. La fermentazione alcolica con lieviti selezionati dura 14 giorni. Il vino prosegue con una maturazione in barriques francesi a tostatura medio-forte di primo passaggio da 300 litri, per 12 mesi. Segue un affinato in bottiglia per almeno 12 mesi.
Sensazioni	Dal colore rosso rubino intenso, dai riflessi violacei. Al naso si caratterizza per note di frutti rossi, amarene, con una leggera nota di spezie. Dal sapore di mora, amarena, con note tostate di nocciola e caffè.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821