ACQUISTATO IL .....

"Bajo" Montepulciano d'Abruzzo DOC 2024 2024



Giovane e di pronta beva

Rosso giovane e di pronta beva, Il Bajo è un Montepulciano d'Abruzzo DOC proposto qui dall'Azienda Vinicola Talamonti. Come da disciplinare è prodotto esclusivamente con uve Montepulciano. Queste vengono raccolte a mano a metà ottobre, nei vigneti aziendali di Loreto Aprutino, in Abruzzo. Qui i terreni sono ricchi in calcare e si estendono a una altitudine di circa 300 metri sul livello del mare. La buona esposizione sud-est e l'allevamento con il tradizionale sistema del tendone, permettono ai produttori di raccogliere uve sane e perfettamente mature. In cantina la vinificazione prevede una fermentazione tradizionale di 10 giorni in tini d'acciaio a temperatura controllata, seguita da una maturazione in botti francesi da 34 ettolitri per 6 mesi. In seguito il vino affina in bottiglia per 2 mesi prima di essere commercializzato. Vino "vegan friendly", Bajo si presenta nel calice di un colore rosso intenso con sfumature violacee. Al naso rivela fin da subito un bouquet di frutti rossi maturi, come ciliegia e prugna, arricchito da note speziate dovute in parte all'affinamento in legno. In bocca rimane un vino fresco e beverino, con tannini morbidi e una buona acidità. Pur essendo pensato per un pubblico di consumatori vegani, questo vino si abbina perfettamente a grigliate di carne e ai piatti tipici della cucina abruzzese, come il timballo. In generale richiede piatti saporiti, meglio se conditi con pomodoro.

Tenuta Talamonti è un'azienda vinicola a conduzione familiare situata a Loreto Aprutino, in Abruzzo. Fondata nel 2001, oggi può contare su 45 ettari di vigneti e oliveti. I suoi vini sono sostenibili, grazie alla certificazione di produzione integrata SQNPI e all'uso esclusivo di energia da fonti rinnovabili fin dal 2015. La tenuta è immersa in un paesaggio collinare, a 300 metri sul livello del mare e beneficia di un microclima unico influenzato dalla vicinanza del Mare Adriatico e della catena appenninica. Il suolo qui è composto da argilla calcarea con stratificazioni vulcaniche. Ed è proprio questo a garantire una elevata qualità delle uve raccolte e di conseguenza dei vini prodotti. In campagna dominano gli autoctoni, con Montepulciano, Trebbiano d'Abruzzo e Pecorino. Grazie alla sua filosofia, che unisce tradizione e innovazione, Tenuta Talamonti rappresenta un'eccellenza nel panorama vinicolo abruzzese.

La Vigna

Terreno	Molto calcareo
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Tendone
Densità imp.	2500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Abruzzo
Uve	Montepulciano 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 4 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Prodotto esclusivamente da uve Montepulciano selezionate e raccolte a mano a metà ottobre. Dopo la diraspapigiatura viene eseguita una fermentazione tradizionale per 10 giorni in tini d'acciaio a temperatura controllata. In seguito il vino matura in botti francesi da 34hl per 6 mesi. Seguono 2 mesi di affinamento in bottiglia.
Sensazioni	Questo intenso rosso abruzzese ha sfumature violacee ed un bouquet di frutti rossi rifinito da note speziate. Ideale compagno di grigliate di carne e classici della gastronomia abruzzese come, ad esempio, il timballo.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821