

VINOVITA

UW BESTE WIJN ALTERNATIEF



Talamonti – Conte di Lucca Montepulciano d'Abruzzo DOC



Het wijndomein **Talamonti** werd in **2001** opgericht door de familie **Di Tonno**, die **innovatieve technieken** introduceerde in een historisch wijnbouwgebied. De vooruitgang werd ingegeven door een enorme **passie** voor wijn en een sterke **verbondenheid** met de lokale wortels. Hun missie is om de rijkdommen van de regio te promoten met de unieke druivensoorten **Montepulciano d'Abruzzo**, **Trebbiano d'Abruzzo** en **Pecorino**.

Intussen zijn er **45 hectare** in de gemeente Loreto Aprutino in productie, **onmiddellijk** aansluitend **rond de cantina**, op **300 meter boven zeeniveau**. In de kelders tientallen eersteklas **eikenhouten vaten**, met **grote verscheidenheid** in **inhoud** (300 liter en 3400 liter), **herkomst** (Oostenrijk, Frankrijk, de VS en Oost-Europa), **nerf**, **rijpingstijd**, en **toasting**.

Conte di Lucca is een **Montepulciano d'Abruzzo** monocépage. De bodems bestaan uit stenen en kalk, wat de **drainage** ten goede komt. De druivenstokken op 300m boven het zeeniveau bevorderen een **goede zuurontwikkeling**.

De druiven worden midden oktober geoogst, dan volgt een temperatuur-gecontroleerde fermentatie op de schillen in RVS tanks gedurende 10 dagen met periodiek oppompen van het sap. Nadien **rijping van 6 maanden** in grote Franse vaten (34hl) en een korte rustperiode in de fles.

Diepe robijnrode kleur met een paarse schijn. **Intens bouquet van rijp rood fruit met zachte houttoetsen**. Aangename smaak, zachte tannines en een lange fruitige afdronk.

Drinken bij pasta, barbecue, stoofgerechten, verse kazen, kip, charcuterie op 18°C.