



VIN D'ANVERS
WIJ DELEN UW PASSIE VOOR WIJN

V I N D A N V E R S . B E

Technische Fiche

Naam: Talamonti Trabachetto, Pecorino Colle Pescaresi

Druivensoorten: 100% Pecorino

Regio & land: Abruzzo, Italië

Producent: Talamonti

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 13%

Serveertemperatuur: 10 °C - 13 °C

Foodpairing:

Met carpaccio van vis, vitello tonnato, sint-jakobsschelpen, schaaldieren, pasta/pizza met zeevruchten, zachte en harde kazen combineert Pecorino geweldig.

Informatie over de producent:

Talamonti werd in 2001 opgericht door een groep van ondernemers, uit liefde voor de wijn en hun geliefde streek Abruzzo. Ze hanteren de meest moderne vinificatiemethoden om wijnen te maken zonder afbreuk te doen aan de traditie. De wijn wordt verbouwd rondom het Italiaanse stadje Loreto Aprutino, waar de beste wijnen vandaan komen. De ongelooflijke verscheidenheid van het klimaat en de ligging van de wijngaarden laat de productie toe van veelzijdige druiven zoals Trebbiano d'Abruzzo, Montepulciano en sinds 2009 ook Pecorino. Bij Talamonti slagen ze er wonderwel in om met deze traditionele druiven moderne wijnen te produceren die zowel door wijnliefhebbers als door wijnkenners gesmaakt worden. Geen wonder dat ze door de internationale wijnpers als één van de toonaangevende domeinen van Abruzzo worden beschouwd.



Informatie over de wijn:

Aanplant wijngaarden boven de 350m. Droge volle witte wijn met behoorlijk veel kleur door de techniek van pelmaceratie gedurende 24uur op lage temperatuur. In de neus veel bloemen (passiflora/ jasmijn), mineraliteit, appel en peer. De soepelheid in structuur, de aanwezige zuurtegraad en de aromatische fruitige afdrank maken van deze wijn een topper.

VIN D'ANVERS, UW WIJNSPECIALIST VOOR HORECA EN PARTICULIEREN