

Winery Description and History

탈라몬티는 2001년 Abruzzo의 청정지역인 Loreto Aprutino 지역에 기반을 두고 창립 되었다. 철저한 유기농법 재배를 추구하며 혁신적인 와이너리답게 하이 테크놀로지 양조 과정을 자랑한다. 100% 재생산가능 에너지 사용, 지하 3층 와이너리 구축, cold- maceration 그리고 각 분야의 최고 전문가가 모인 팀은 왜 이 와이너리를 주목해야 하는지 말해준다. 뿐만 아니라 각 와인 병, 웹 사이트에서 느낄 수 있는 가히 예술적인 디자인은 완벽 추구를 느낄 수 있다. 2013년 감베 로 로쏘에서는 탈라몬티를 '아브루찌 최고의 와이너리'라고 표현하였다. 트라보게또는 희귀품종인 페코리노 100%로 만들어졌으며 어부의 그물망에서 모티브를 따온 탈라몬티 화이트 와인의 대표작이다.



Region	Abruzzo / Italy
Variety	Pecorino 100%
Vintage	2013
Alcohol / Size	13% / 750ml
Soil	자갈 및 석회질
Vinification	
Color	밝고 투명한 밀짚 컬러
Nose	흰 과육의 훌륭한 부케
Palette	은은하고 신선한 산도와 함께 느껴지는 잘 익은 사과, 배 및 자스민의 미묘한 느낌
Food	그릴에 구운 생선, 야채 튀김 및 굴 요리
Awards	WS : 85 Points (2013 Vin) WE : 88 Points (2014 Vin, 2012 Vin) WA : 89 Points (2014 Vin) 2013 International Wine Challenge : Gold (2012 Vin) 2013 Korea Wine Challenge : Gold (2012 Vin)