

ATERNUM



Il legame con il territorio, la storia e le radici culturali delle genti d'Abruzzo sono nuovamente protagonisti nella definizione dell'identità dei vini Talamonti. I primi abitanti della città di Pescara fondarono un villaggio sulle rive del fiume Aternum chiamandolo Vicus Aterni e, successivamente, battezzandolo con lo stesso nome del fiume. Fin dall'epoca degli Antichi Romani Aternum ebbe il ruolo di centro nevralgico delle vie di comunicazione, divenendo baluardo degli scambi economici e culturali della regione Abruzzo. Pescara rimane ancora oggi principale crocevia e polo turistico della regione. L'"Aternum" degli Antichi Romani nasce sui Monti della Laga, nel massiccio del Gran Sasso e, attraversando la regione da ovest verso est per 145 Km, si configura come il fiume abruzzese di maggiore estensione. Il massiccio del Gran Sasso con le sue alte vette (Corno Grande 2912 mt), viene considerato

una delle maggiori espressioni paesaggistiche e naturalistiche abruzzesi. Tale catena montuosa assume nel credo popolare, così come agli occhi del passante curioso ed attento, la fisionomia di un "Gigante che dorme" il cui sonno, rassicurante, rende la natura meno distante e fedele compagna dei popoli che la abitano. Il Gran Sasso s'impone maestoso alle spalle dell'azienda Talamonti, legandosi fraternamente alla sua identità e rendendone pittoresca la cornice scenografica. Il vino Aternum vuole narrare dunque di una natura che, nel suo prender forma, tende la mano all'uomo utilizzandone il suo alfabeto. Così come il fiume Aternum attraversa la regione Abruzzo, divenendone elemento fondante, il vino Aternum vuol farsi portavoce dei valori e della tipicità di un popolo e della sua storia. La scelta di legare tale nome al vitigno principe dei bianchi abruzzesi, il Trebbiano, non è stata dunque casuale essendo, da sempre, quest'ultimo, profondamente ancorato alle radici ed alla storia del territorio aprutino.

AREA DI PRODUZIONE

Vigneti selezionati nel comune di Loreto Aprutino, situato nella regione di produzione del Trebbiano d'Abruzzo.

VITIGNO

Trebbiano d'Abruzzo (100%).

TERRENO

Argilloso, mediamente calcareo. Altitudine: 300 metri sul livello del mare.

TECNICA DI PRODUZIONE

Prodotto esclusivamente da uve Trebbiano selezionate e raccolte a mano a metà settembre nei vigneti Talamonti, composti da circa 32 ettari adagiati nel cuore delle colline Abruzzesi ai piedi del Gran Sasso. In seguito alla diraspapigiatura vengono eseguite una macerazione a freddo ed una spremitura soffice. Il mosto ricavato viene quindi fermentato in serbatoi di acciaio inox per 12 giorni a 16-18°C. Prima dell'affinamento in bottiglia, dove rimane per circa 30 giorni, il vino riposa per sette mesi in barriques francesi (30%) ed in vasche d'acciaio (70%), necessari al raggiungimento della giusta maturazione dei profumi e della complessità al palato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal colore giallo paglierino intenso, al naso esprime note fruttate con sfumature fresche di mela ed agrumi e vaniglia. Al palato è morbido ed equilibrato, con una leggera sapidità.

PRODUZIONE 20.000 bottiglie

Longevità: 6-8 anni. Si consiglia l'abbinamento a carni bianche e pesci al forno.

Servire ad una temperatura di 12-14°C.