

KUDOS



KUDOS



Il focus su di un nome di radice greca, oltre all'ovvio legame con l'intrinseco significato di cui il vino Kudos vuol farsi portavoce, deriva dalla volontà di ribadire le indiscutibili influenze che la cultura ellenica ha prodotto sullo sviluppo dell'attuale cultura europea, con particolare riferimento all'universo vinicolo. Partiamo dal II millennio a.C. quando, parallelamente alle civiltà della Mezzaluna fertile e a quella degli ittiti, si sviluppava la prima civiltà mediterranea, quella cretese. In posizione intermedia tra l'Egeo e il Mediterraneo, l'isola di Creta era attraversata da una fertile pianura coltivata a viti ed ulivo. Scrive Omero nell'Odisea: "C'è una terra, Creta, in mezzo al mare, che sembra avere il colore del vino, bella, ricca, vi vivono molti uomini, un numero infinito..." La lingua greca classica è inoltre alla base della morfologia di molte delle parole moderne delle lingue indoeuropee,

soprattutto di quelle romanze. Molte parole composte del lessico italiano sono state coniate da essa; idiomi parlati localmente nella penisola italica derivano dal sovrapporsi del latino sul greco e ovvi legami sono oggi ancor vivi, grazie soprattutto alla rilevanza che le colonie italiane hanno rivestito nel periodo della dominazione di Alessandro Magno e della sua Magna Grecia. Il Kudos rispecchia profondamente la filosofia ed il percorso dell'azienda Talamonti, ambendo a presentarsi come connubio perfetto tra tradizione ed innovazione, come massima espressione della libera creatività dell'enologo, supportata da tecnologie e strumenti all'avanguardia. La scelta del blend - Montepulciano d'Abruzzo 70%, Merlot 30% - e dunque di una fusione tra il re degli autoctoni abruzzesi ed uno dei vitigni internazionali di maggior fama, è, appunto, dettata dalla volontà di coniugare tipicità a globalizzazione in un fraseggio che narra di una modernità consapevole e fiera delle sue radici. Il vino Kudos è il frutto di 5 anni di studi che la Talamonti ha condotto in associazione alla facoltà di Agraria dell'Università degli studi di Teramo. Elemento centrale della ricerca è stato lo studio approfondito sull'evoluzione dei vini Montepulciano e Merlot affinati in barriques dalle diverse tostature e tipologie di legno al fine di dar vita ad un prodotto che dal legno sappia trarre eleganza e spessore. Il Kudos ambisce a presentarsi dunque non come mero ampliamento di gamma ma quale portavoce di un percorso aziendale, di una crescita alimentata - in una prima fase - da una ricerca costante e minuziosa sulle potenzialità e le caratteristiche dei vitigni autoctoni in purezza. Un assolo, quest'ultimo, le cui radici han permesso di sviluppare - in una seconda fase - la dimensione corale del blend Montepulciano-Merlot, ispirata all'armonia ed ai valori fondanti della cultura dell'autoctono.

AREA DI PRODUZIONE

Vigneti selezionati nel comune di Loreto Aprutino, situato nella zona di produzione del Montepulciano d'Abruzzo, sulle pendici del Gran Sasso.

VITIGNO

Montepulciano d'Abruzzo (70%), Merlot (30%).

TERRENO

Ciottoloso, profondo, con scarso tenore in argilla. Altitudine.: 300 metri sopra il livello del mare.

TECNICA DI PRODUZIONE

Uva raccolta a mano in fase avanzata di maturazione, intorno alla fine di settembre prima di ottobre nei vigneti Talamonti. Metodo di vinificazione: Montepulciano - fermentazione alcolica e macerazione di 22 giorni a temperature di 26-28°C con prolungato contatto vino bucce per favorire l'estrazione di tannini morbidi e dare ampia struttura al vino; Merlot - raccolta manuale delle uve intorno alla metà di settembre evitando una surmaturazione al fine di preservare le note fruttate tipiche del Merlot, successiva fermentazione per 15gg a 23-25°C per estrarre colore e corpo ma soprattutto per preservare la fragranza di questo nobile vitigno. Tempi di macerazione: fermentazione alcolica e malolattica in acciaio. Montepulciano: 22gg a 26°C; Merlot: 15gg a 23°C. Tempi di invecchiamento: Montepulciano - maturazione di 12mesi in barriques di rovere francese (Allier e Tronçais) e tostatura medio-forte; Merlot - maturazione 12 mesi in rovere francese a tostatura leggera. Dopo l'assemblaggio, ulteriore maturazione in botte di rovere francese per altri 12 mesi per amalgamare le caratteristiche dei due vitigni. Segue un affinamento di 12 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal colore rosso rubino intenso dai riflessi violacei. Al naso note fruttate e mature di amarena, mirtillo e ciliegia. La maturazione in legno arricchisce di note speziate e vaniglia. Al palato manifesta ampio corpo e struttura; tannino vellutato, potente e gentile allo stesso tempo.

PRODUZIONE 13.000 bottiglie

Pronto sin da oggi promette una longevità di oltre 10 anni. Perfetto con carne e formaggi stagionati, Servire a: 18°C.