

TRE SAGGI



Il nome del vino Tre Saggi deriva innanzitutto dalla volontà della Talamonti di creare una profonda sinergia con il territorio di appartenenza. I Tre Saggi rappresentano i Tre Patriarchi : Abramo, Isacco e Giacobbe presenti in un affresco dal nome "Giudizio Particolare", considerato la massima espressione artistica del panorama pittorico abruzzese. L'affresco è presente proprio nella meraviglia architettonica della chiesa di Santa Maria in Piano di Loreto Aprutino a soli 4 Km di distanza dalla Talamonti. Si narra che dal dipinto abbia tratto spunto lo stesso Dante nella stesura della sua Divina Commedia. L'affresco è una spettacolare rappresentazione di un introspeffivo viaggio nell' "Al di là" passando per il limbo dei bambini non battezzati, per l'inferno dei peccatori, per il purgatorio delle anime in attesa di giudizio e per il paradiso dei giusti. A conclusione del trascendente percorso il "sesto cielo" abitato da Angeli,

Arcangeli, Patriarchi (i nostri Tre Saggi) Profeti, Apostoli e da tutte quelle anime che non hanno bisogno di giudizio e che formeranno il coro dei Martiri, dei Confessori e delle Vergini. Nel Settimo Cielo, infine, vi sono la Maestà ed il Trono di Dio. In basso, a sinistra dell'affresco, è presente la Torre di Ingresso al paradiso; a regolare l'ingresso delle anime vi è San Pietro e fuori dalla porta fanno mostra di sé i TRE SAGGI o Patriarchi. "I Tre Saggi" vengono inoltre chiamati i Tre Re Magi. Nella tradizione cristiana i Re Magi sono magi (ossia astrologi), probabilmente del culto di Zoroastro, che, secondo il Vangelo di Matteo, giunsero da Oriente a Gerusalemme per adorare il bambino Gesù, ovvero il re dei Giudei, che era nato. I Magi provenienti da oriente, ovvero dalla Persia, furono, quindi, le prime figure religiose ad adorare il Cristo e furono dunque dei precursori. Il vino Tre Saggi è inoltre frutto del lavoro e della passione dei TRE pilastri della Talamonti : L'Enologo Lucio Matricardi, il Responsabile Commerciale Rodrigo Redmont ed il Responsabile Marketing Antonella Di Tonno. E' stato quindi naturale il collegamento del nome Tre Saggi alle personalità che ne hanno voluto e determinato la nascita, ironizzandone in maniera bonaria il contenuto.

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 (100%).

TERRENO

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

TECNICA DI PRODUZIONE

Prodotto esclusivamente da uve Montepulciano selezionate e raccolte a mano a metà ottobre nei vigneti Talamonti, composti da circa 32 ettari adagiati nel cuore delle colline Abruzzesi ai piedi del Gran Sasso. Dopo la diraspigiatura viene eseguita una fermentazione alcolica per 14 giorni a cui segue una fermentazione malolattica in fusti di rovere francese (allier e tronçais). Il vino matura in barriques francesi da 300 litri per dodici mesi. Seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal colore rosso rubino intenso, dai riflessi violacei. Al naso si caratterizza per note di frutti rossi, amarena, con una leggera nota di spezie. Dal sapore di mora, amarena, con note tostate di nocciola e caffè.

PRODUZIONE 30.000 bottiglie

Longevità 6 -10 anni. L'abbinamento ideale è con arrostiti di carne, selvaggina e formaggi stagionati. Servire a 18°C.