

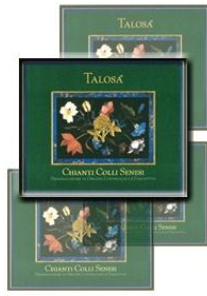
Via Talosa, 8 - 53045
Montepulciano (SI) - Italia
Tel.: 0578 758277
Fax: 0578 752884
www.talosa.it
info@talosa.it



TALOSA
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

Chianti dei Colli Senesi D.O.C.G.





Chianti dei Colli Senesi D.O.C.G.

DENOMINAZIONE:

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

ZONA DI PRODUZIONE:

Loc. Pietrose Montepulciano

TIPO DI TERRENO:

Medio impasto di origine pliocenica

VITIGNI:

Sangiovese 85% - Merlot, Canaiolo e Mammolo 15%

ALTITUDINE:

350/400 m slm

ESPOSIZIONE:

Sud/Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone Speronato

PROVENIENZA DELLE UVE:

Vigneti più giovani

PRODUZIONE PER HA:

40q l uva

POSSIBILITA' DI INVECCHIAMENTO:

4 anni

APPELLATION:

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

PRODUCTION AREA :

Loc. Pietrose Montepulciano

TYPE OF SOIL:

Medium mixture of Pliocene origin

GRAPES:

Sangiovese 85% - Merlot, Canaiolo and Mammolo 15%

ALTITUDE:

350/400 m asl

ASPECT:

South/West Facing

TRAINIGN SYSTEM:

Spurred Cordon

ORIGIN OF GRAPES :

Younger vines

PRODUCTION PER HA :

4000 kg

AGEING POTENTIAL:

4 years

Kind of grape harvest:

manual selection last week of September for the Merlot, the first week of October for Sangiovese.

Fermentation and ageing:

Fermentation of 10-15 days at controlled temperatures. Malolactic fermentation in stainless steel. Following maturation in steel casks for 6 months.

BEZEICHNUNG:

DOCG gesetzlich geschützte und garantierte Herkunftsbezeichnung

PRODUKTIONSBEREICH:

Ort. Pietrose Montepulciano

ART DES BODENS:

Medium Mischung aus dem Pliozän Ursprungs

REBSORTE/N:

Sangiovese 85% - Merlot, Canaiolo und Mammolo 15%

HÖHENLAGE:

350/400 m üdM

AUSRICHTUNG:

Süden/Westen

ERZIEHUNGSMETHODE:

Zapfenkordon

HERKUNFT DER TRAUBEN:

Jüngere Weinberge

PRODUKTION PRO HA:

40 Doppelzentner Trauben

LAGERMÖGLICHKEIT:

4 Jahre

Art der Weinlese:

manuelle Auswahl letzte Woche im September für den Merlot, die erste Woche des Oktober für Sangiovese.

Gärung und Ausbau:

Vergärung von 10-15 Tagen bei kontrollierter Temperatur. Biologischer Säureabbau in Edelstahl. Nach der Reifung in Stahl Fässern für 6 Monate.

Tipo di raccolta :

selezione manuale ultima settimana di Settembre per il Merlot, prima decade di Ottobre per il Sangiovese.

Vinificazione ed affinamento :

Fermentazione di 10-15 gg. a temperature controllate.
Fermentazione malolattica in acciaio.
Segue la maturazione in acciaio, botte grande per 6 mesi.