



TALOSA
NOBILE DI MONTEPULCIANO

Brandy



Fattoria della Talosa s.a.r.l.

Sede Legale Cantina Storica: Via Talosa, 8 53045 Montepulciano (Siena) *Sede Operativa Uffici:* Via Pietrose, 15/A 53045 Montepulciano (Siena)
Ph. +39 0578 758277 - info@talosa.it - www.talosa.it - Partita I.V.A. 00136070521
Cap sociale Euro 1.248000,00 i.v.- C.C.I.A.A. SIENA 62239 - Reg. Imprese di Siena 00136070521 - Partita Iva e Cod. Fisc. 00136070521



TALOSA
NOBILE DI MONTEPULCIANO

Brandy

DENOMINAZIONE

Brandy

GRADAZIONE

42% vol

DISTILLATORE

Nannoni Grappe s.r.l.
Paganico – Toscana

Produzione ed affinamento:

Artigianale, con caldaiette a vapore e colonna discontinua a basso grado; il taglio di testa e coda viene eseguito manualmente ad ogni cotta dal Maestro Distillatore. Con i suoi cinque anni di invecchiamento in barrique, questo Brandy “da meditazione” offre all’olfatto gradevoli sensazioni fruttate di mela annurca, arancia candita e viola. Al palato morbido e ricco, caldo ed avvolgente. Al retrolfatto gradevoli e persistenti sentori di cacao mandorla, nocciola e vaniglia. Affinamento in bottiglia da 0,5 litri.

APPELLATION

Brandy

ALCHOOL

42% vol

DISTILLER

Nannoni Grappe s.r.l.
Paganico – Toscana

Production and ageing:

Artisan, with steam boilers and discontinuous low-grade column; head and tail cutting is done manually at each firing by the Master Distiller. With its five years of aging in barriques, this “meditation” Brandy offers the nose a pleasant fruity sensation of annurca apple, candied orange and violet. On the palate soft and rich, warm and enveloping. Aftertaste pleasant and persistent hints of almond, hazelnut and vanilla cocoa. Aging in 0,5 liter bottle.

BEZEICHNUNG

Brandy

ALCHOOL

42% vol

BRENNER

Nannoni Grappe s.r.l.
Paganico - Toscana

Herstellung und Reifung:

Handgemachter Qualitäts-Weinbrand durch diskontinuierliches Brennen in der Brennblase. Der Vor- und Nachlauf wurde vom Brennmeister selbst separiert. Mit seiner fünfjährigen Reifung in Barriques bietet dieser Brand angenehme Fruchtaromen von Annurca-Apfel und kandierter Orange sowie blumige Nuancen von Veilchen. Am Gaumen weich und reichhaltig, warm und vollmundig. Im Abgang angenehme und anhaltende Noten von Mandel, Haselnuss und Vanille. Die Reifung erfolgte in der 0,5-Liter-Flasche.

Fattoria della Talosa s.a.r.l

Sede Legale Cantina Storica: Via Talosa, 8 53045 Montepulciano (Siena) *Sede Operativa Uffici:* Via Pietrose, 15/A 53045 Montepulciano (Siena)

Ph. +39 0578 758277 - info@talosa.it - www.talosa.it - Partita I.V.A. 00136070521

Cap sociale Euro 1.248000,00 i.v. - C.C.I.A.A. SIENA 62239 - Reg. Imprese di Siena 00136070521 - Partita Iva e Cod. Fisc. 00136070521