



TALOSA
NOBILE DI MONTEPULCIANO



“Pietrose” – Toscana Rosso IGT

Palmarès:

Pietrose 2016

I Vini di Veronelli 94/100 ★★★ 3 Stelle Oro

WinesCritic.com 95/100

Bibenda

Vitae

Slowine

Gambero Rosso

Pietrose 2015

WinesCritic.com 95/100

I Vini di Veronelli 93/100

Luca Maroni 92/100

Pietrose 2013

I Vini di Veronelli 94/100 ♣ Grande Esordio

Bibenda 4 Grappoli **Finale**

Luca Maroni 91/100

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

“Pietrose” – Toscana Rosso IGT

DENOMINAZIONE:

Toscana Rosso I.G.T.

ZONA DI PRODUZIONE:

Loc. Pietrose Montepulciano

TIPO DI TERRENO:

Medio impasto di origine
pliocenica

VITIGNI:

Merlot

ALTITUDINE:

350/400 m slm

ESPOSIZIONE:

Sud/Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone Speronato

PRODUZIONE PER HA:

40q l uva

POSSIBILITA' DI

INVECCHIAMENTO:

oltre 25 anni

APPELLATION:

Toscana Rosso I.G.T.

PRODUCTION AREA:

Loc. Pietrose Montepulciano

TYPE OF SOIL:

Medium mixture of Pliocene
origin

GRAPES:

Merlot

ALTITUDE:

350/400 m asl

ASPECT:

South/West Facing

TRAINING SYSTEM:

Spurred Cordon

PRODUCTION PER HA:

4000 kg

AGEING POTENTIAL:

over 25 years

BEZEICHNUNG:

Toscana Rosso I.G.T.

HERKUNFT:

Loc. Pietrose Montepulciano

BODEN:

Skelettreichen Mergelböden
pliozänischen

REBSORTE:

Merlot

HÖHENLAGE:

350/400 m üdM

AUSRICHTUNG:

Süden / Westen

ERZIEHUNGSSYSTEM:

Zapfenkordon

ERTRAGSMENGE PRO HA

4000 kg

LAGERFÄHIGKEIT

Über 30 Jahre

Tipo di raccolta:

selezione manuale delle migliori uve
Merlot la prima metà di Settembre.

Vinificazione ed affinamento:

Dopo una accurata selezione delle
uve, la fermentazione alcolica è di
circa 15-20 giorni a temperature
controllate in serbatoi tronco conici
di acciaio. Successiva fermentazione
malo lattica in acciaio e legno. La
maturazione è di 2 anni in tonneau
nuovi, botte grande e acciaio inox.
Successivo lungo affinamento in
bottiglia.

Kind of grape harvest:

manual selection of the best
Merlot grapes the first half of
September.

Fermentation and ageing:

After a careful selection of
grapes, the fermentation time is
about 15-20 days at controlled
temperatures in stainless steel,
cone-shaped. Following the
malolactic fermentation in
stainless steel and oak. The
maturation is for 2 years in the
new oak tonneau, big barrels
and stainless steel. The finished
wine continued to be aged in
bottle before release for long
time.

Weinlese:

Manuelle Auswahl der besten
Merlot Trauben in der ersten
Septemberhälfte.

Vergärung und Ausbau:

Nach sorgfältiger Auswahl der
Trauben betrug die Gärungszeit
bei kontrollierten Temperaturen
im Edelstahltank etwa 15-20
Tage. Danach erfolgte die
malolaktische Gärung in
Edelstahl- und Eichenfässern.
Der Wein reifte anschließend für
2 Jahre in kleinen und großen
Holzfässern sowie im
Edelstahlfass. Durch die lange
Flaschengärung wurden die
Aromen verfeinert.

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