



TALOSA
NOBILE DI MONTEPULCIANO



Nobile di Montepulciano Riserva

Palmarès :

Riserva 2014

Bibenda 4 Grappoli **Finale**
Luca Gardini 90/100
Luca Maroni 89/100
Merano Gold
Decanter 90/100

Vini Buoni d'Italia 4/4 Stelle
Wine Enthusiast 88 points

Riserva 2013

Wine Spectator 90 points
Wine Enthusiast 90 points
Decanter Silver Medal
Gambero Rosso 2 Bicchieri
Slow Wine

I Vini di Veronelli 90/100
Vitae 2018

Vinous Antonio Galloni 92

Riserva 2012

Wine Enthusiast 87 points
Slow Wine
Vinous Antonio Galloni 93

Riserva 2011

Wine Spectator 93 points
Wine Enthusiast 90 points
Slow Wine

Riserva 2010

Wine Spectator 94 points
Slow Wine
Gambero Rosso 2 bicchieri
Wine Enthusiast 87 points
Wine Advocate Robert Parker 90 points

Riserva 2009

I Vini di Veronelli 92/100
Gambero Rosso 1 Bicchiere
Vini Buoni D'Italia 4 Stelle

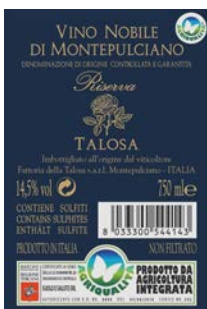
Riserva 2008

I Vini di Veronelli 90/100
Decanter Bronze Medal

Riserva 2007

Gambero Rosso 2012 2 bicchieri **Finale**
Le Guide dell'Espresso 2 bottiglie 15/20
I Vini di Veronelli 90/100
Decanter Gold Medal
Mundus Vini Gold medal

CERTIFICAZIONE
Agroqualita'
ENTE CERTIFICATORE
Suolo e Salute



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

Nobile di Montepulciano Riserva

DENOMINAZIONE:

Vino Nobile di Montepulciano
Riserva D.O.C.G.

ZONA DI PRODUZIONE:

Loc. Pietrose Montepulciano

TIPO DI TERRENO:

Medio impasto di origine
pliocenica

VITIGNI:

Sangiovese

ALTITUDINE:

350/400 m slm

ESPOSIZIONE:

Sud/Ovest

SISTEMA DI

ALLEVAMENTO:

Cordone Speronato

PRODUZIONE PER HA:

40ql

POSSIBILITA' DI

INVECCHIAMENTO:

oltre 15 anni

Tipo di raccolta:

selezione manuale delle migliori
uve Sangiovese la prima metà di
Ottobre.

**Vinificazione ed
affinamento:**

Dopo una accurata selezione
delle uve, la fermentazione
alcolica è di circa 20-25 giorni a
temperature controllate in
serbatoi tronco conici di acciaio.
Successiva fermentazione malo
lattica in acciaio e legno. La
maturazione è di 3 anni in
tonneaux nuovi e di 2°, botte
grande e acciaio inox. Successivo
affinamento in bottiglia per
almeno 6 mesi.

APPELLATION:

Vino Nobile di Montepulciano
Riserva D.O.C.G.

PRODUCTION AREA:

Loc. Pietrose Montepulciano

TYPE OF SOIL:

Medium mixture of Pliocene
origin

GRAPES:

Sangiovese

ALTITUDE:

350/400 m asl

ASPECT:

South/West Facing

TRAINIGN SYSTEM:

Spurred Cordon

PRODUCTION PER HA :

4000 kg

AGEING POTENTIAL:

over 15 years

Kind of grape harvest:

manual selection of the best
Sangiovese grapes the first half
of October.

Fermentation and ageing:

After a careful selection of
grapes, the fermentation time is
about 20-25 days at controlled
temperatures in stainless steel,
cone-shaped. Following the
malolactic fermentation in
stainless steel and oak. The
maturation is for 3 years in the
new oak tonneaux and 2nd
passage, big barrels and stainless
steel. The finished wine
continued to be aged in bottle at
least 6 months before release.

BEZEICHNUNG:

Vino Nobile di Montepulciano
Riserva D.O.C.G.

PRODUKTIONSBEREICH:

Loc. Pietrose Montepulciano

ART DES BODENS:

Medium Mischung aus dem
Pliozän Ursprungs

REBSORTE:

Sangiovese

FLUGHÖHE:

350/400 m üdM

AUSRICHTUNG:

Süden / Westen

HALTUNGSSYSTEMEN:

Zapfenkordon

PRODUKTION PRO HA:

40 Doppelzentner Trauben

LAGERMÖGLICHKEIT:

Mehr als 15 Jahre

Art der Weinlese:

manuelle Auswahl der besten
Sangiovese Trauben in der ersten
hälfte Oktober.

Gärung und Ausbau:

Nach einer sorgfältigen Auswahl
der Trauben beträgt die
Gärungszeit bei kontrollierten
Temperaturen in Edelstahl etwa
20-25 Tage. Nach der
malolaktischen Gärung in
Edelstahl und Eiche. Die Reifezeit
beträgt 3 Jahre in den neuen
Eichen Tonneaux und der zweiten
Passage, große Fässer und
Edelstahl. Alterung in der Flasche
6 Monate.

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