



**TALOSA**  
NOBILE DI MONTEPULCIANO



## “Albereto” – Nobile di Montepulciano

### **Palmarès :**

#### **Nobile 2015**

Ais Sommelier 90/100 Top 10 Nobile

Luca Maroni 93/100

Bibenda 4 Grappoli **Finale**

#### **Nobile 2014**

Wine Spectator 89 points

Decanter Bronze Medal

I Vini di Veronelli 88/100

Gambero Rosso 2018 1 Bicchiere

Slow Wine

Vitae

#### **Nobile 2013**

Wine Spectator 88 points

Wine Enthusiast 87 points

Slow Wine

Vinous Antonio Galloni 92

#### **Nobile 2012**

Slow Wine “Grande Vino”

Wine Spectator 88 points

Wine Enthusiast 89 points

Gambero Rosso 1 Bicchieri

#### **Nobile 2011**

Wine Spectator 90 points

Wine Enthusiast 88 points

Gambero Rosso 2 Bicchieri

Wine Advocate Robert Parker 87 points

Slow Wine

#### **Nobile 2010**

I Vini di Veronelli 90/100

Gambero Rosso 2 Bicchieri

#### **Nobile 2009**

Gambero Rosso 1 Bicchiere

Decanter Silver Medal

Slow Wine

#### **Nobile 2008**

Wine Spectator 92 points

Gambero Rosso 2 bicchieri

Mundus Vini Silver medal

I Vini di Veronelli 88/100

L'Espresso 14,5/20

#### **Nobile 2007**

Gambero Rosso 2 bicchieri

Decanter Bronze

I Vini di Veronelli 90/100

Falstaff 92-94/100

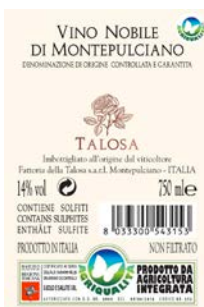
Wine Spectator 91 points

### 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

## “Alboreto” – Nobile di Montepulciano

**DENOMINAZIONE:**

Vino Nobile di Montepulciano  
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 uva

**POSSIBILITA' DI**

**INVECCHIAMENTO:**

10/15 anni

**Tipo di raccolta:**

selezione manuale del  
Sangiovese dalla seconda  
settimana di Settembre fino alla  
prima settimana di Ottobre.

**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. La maturazione  
è di 2 anni in tonneau di 2°, 3° e  
4° passaggio, botte grande e  
acciaio inox. Successivo  
affinamento in bottiglia.

**APPELLATION:**

Vino Nobile di Montepulciano  
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:**

10/15 years

**Kind of grape harvest:**

manual selection of the  
Sangiovese after the second week  
of September to the first week of  
October.

**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. Subsequently the  
malolactic fermentation in  
stainless steel. The maturation is  
for 2 years in the tonneau of 2<sup>nd</sup>,  
3<sup>rd</sup> and 4<sup>th</sup> passage. Big barrels  
and stainless steel. The finished  
wine continued to be aged in  
bottle before release.

**BEZEICHNUNG:**

Vino Nobile di Montepulciano  
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:**

10/15 Jahre

**Art der Weinlese:**

manuelle Auswahl der  
Sangiovese nach der zweiten  
Septemberwoche bis zur ersten  
Oktoberwoche.

**Gärung und Ausbau:**

Nach einer sorgfältigen Auswahl  
der Trauben beträgt die  
Gärungszeit bei kontrollierten  
Temperaturen in Edelstahl etwa  
15-20 Tage. Nach der  
malolaktischen Gärung in  
Edelstahl. Die Reifezeit beträgt 2  
Jahre in den kleinen Fässern,  
große Fässer und Edelstahl. Dann  
wird in der Flasche 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