



**TALOSA**  
NOBILE DI MONTEPULCIANO

## Olio Extra Vergine di Oliva



**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

## Olio Extra Vergine di Oliva

**DENOMINAZIONE:**

Olio extra Vergine di Oliva

**ZONA DI PRODUZIONE:**

Loc. Pietrose Montepulciano

**TIPO DI TERRENO:**

Medio impasto di origine  
pliocenica

**COMPOSIZIONE:**

Correggiolo, Moraiolo, Oriolo e  
Leccino.

**SUPERFICIE DI  
PRODUZIONE:**

6 ha

**RESA DELLE OLIVE**

14%

**ALTITUDINE:**

350/400 m slm

**APPELLATION:**

Olio extra Vergine di Oliva

**PRODUCTION AREA:**

Loc. Pietrose Montepulciano

**TYPE OF SOIL:**

Medium mixture of Pliocene  
origin

**TYPE OF OLIVE TREE:**

Correggiolo, Moraiolo, Oriolo e  
Leccino.

**SURFACE AREA OF  
PRODUCTION:**

6 ha

**YIELD OF OLIVES:**

14%

**ALTITUDE:**

350/400 m slm

**BEZEICHNUNG:**

Olio extra Vergine di Oliva

**PRODUKTIONSBEREICH:**

Loc. Pietrose Montepulciano

**ART DES BODENS:**

Medium Mischung aus dem  
Pliozän Ursprungs

**ZUSAMMENSETZUNG:**

Correggiolo, Moraiolo, Oriolo e  
Leccino.

**ANBAUFLÄCHE:**

6 ha

**AUSBEUTE:**

14%

**FLUGHÖHE:**

350/400 m slm

**Tipo di raccolta:**

manuale alla fine di Ottobre.

**Metodo di molitura:**

Olio Extra Vergine di Oliva  
ottenuto dalla raccolta manuale di  
olive lavorate entro 24/48 ore con  
impianto continuo a freddo.

Decantazione naturale e  
successivo filtraggio prima  
dell'imbottigliamento.

**Kind of harvest:**

manually, end October.

**Method of pressing:**

Extra Virgin Olive Oil obtained by  
handpicking. The olives are  
processed within 24/48 hours with  
cold continuous system.

Natural decanting and then  
filtering before bottling

**Art der Ernte:**

manuell, ende Oktober.

**Verfahren zum Pressen:**

Natives Olivenöl extra von  
Handlese erhalten. Die oliven  
werden innerhalb 24/48  
stunden mit kaltem

kontinuierlichen system  
verarbeitet.

Natürliche dekantieren und  
anschließendes filtern vor der  
abfüllung.

**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