



**TALOSA**  
NOBILE DI MONTEPULCIANO

**“Pietrose”**  
**BRUT ROSE’ METODO CLASSICO**  
**SPUMANTE MILLESIMATO**



CERTIFICAZIONE  
*BIO – in conversione*  
ENTE CERTIFICATORE  
*Valori Italia*



**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”**  
**BRUT ROSE’ METODO CLASSICO SPUMANTE**  
**MILLESIMATO**

**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:**

oltre 10 anni

**PRODUCTION AREA:**

Loc. Pietrose Montepulciano

**TYPE OF SOIL:**

Medium mixture of Pliocene  
origin

**GRAPES:**

Sangiovese

**ALTITUDE:**

350/400 m asl

**ASPECT:**

South/West Facing

**TRAINING SYSTEM:**

Spurred Cordon

**PRODUCTION PER HA:**

4000 kg

**AGEING POTENTIAL:**

over 10 years

**HERKUNFT:**

Loc. Pietrose Montepulciano

**BODEN:**

Skelettreichen Mergelböden  
pliozänischen

**REBSORTE:**

Sangiovese

**HÖHENLAGE:**

350/400 m üdM

**AUSRICHTUNG:**

Süden / Westen

**ERZIEHUNGSSYSTEM:**

Zapfenkordon

**ERTRAGSMENGE PRO HA**

4000 kg

**LAGERFÄHIGKEIT**

Über 10 Jahre

**Tipo di raccolta:**

selezione manuale delle migliori uve  
Sangiovese 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  
Sangiovese grapes the first half  
of September.

**Fermentation and ageing:**

Early harvest of Sangiovese  
grapes. After destemming-  
crushing, the juice remains in  
contact with the skins for about 2  
hours. After fermentation, it  
remains on the lees for 60  
months. It is then dosed, corked  
and released with at least 3  
months of aging in the bottle.

**Weinlese:**

Manuelle Auswahl der besten  
Sangiovese Trauben in der ersten  
Septemberhälfte.

**Vergärung und Ausbau:**

Frühe Ernte von Sangiovese-  
Trauben. Nach dem Abbeeren-  
Zerkleinern bleibt der Saft etwa 2  
Stunden mit den Schalen in  
Kontakt. Nach der Gärung bleibt  
er 60 Monate auf der Hefe.  
Anschließend wird er dosiert,  
verkorkt und mit mindestens 3  
Monaten Reifung in der Flasche  
freigegeben.

**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