



TALOSA
NOBILE DI MONTEPULCIANO



CERTIFICAZIONE
Agroqualita'
ENTE CERTIFICATORE
Suolo e Salute



Rosso di Montepulciano

Palmarès :

Rosso 2019

Slow Wine

Vitae

Gambero Rosso

I Vini di Veronelli 87/100

Rosso 2018

WinesCritic.com 91/100

Decanter 90 points TOP VALUE

Luca Maroni 88/100

Wine Enthusiast 88 points

Rosso 2016

Gambero Rosso Berebene top wine Q/P

Slow Wine

I Vini di Veronelli 88/100

Vitae

Vinous Antonio Galloni 88 points

Rosso 2015

Wine Spectator 88 points

Wine Enthusiast 88 points

Slow Wine

Rosso 2014

Wine Enthusiast 86 points

Slow Wine

Rosso 2011

Wine Spectator 89 points

Slow Wine

Rosso 2010

Gambero Rosso 1 bicchiere

Rosso 2009

Decanter Commended

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

Rosso di Montepulciano

DENOMINAZIONE:

Rosso di Montepulciano
D.O.C. Toscana

ZONA DI PRODUZIONE:

Loc. Pietrose Montepulciano

TIPO DI TERRENO:

Medio impasto di origine
pliocenica

VITIGNI:

Sangiovese 85% - Merlot,
Canaiolo 15%

ALTITUDINE:

350/400 m slm

ESPOSIZIONE:

Sud/Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone Speronato

PRODUZIONE PER HA:

40ql uva

POSSIBILITA' DI

INVECCHIAMENTO:

5 anni

Tipo di raccolta:

selezione manuale da metà
settembre per il Merlot mentre il
Canaiolo e il Sangiovese da fine
Settembre fino ai primi 10 giorni di
Ottobre.

Vinificazione ed affinamento:

Fermentazione di 10-15 gg. a
temperature controllate.
Fermentazione malolattica in
acciaio. Segue la maturazione in
acciaio, botte grande e tonneaux
per minimo 3 mesi.

APPELLATION:

Rosso di Montepulciano
D.O.C. Toscana

PRODUCTION AREA:

Loc. Pietrose Montepulciano

TYPE OF SOIL:

Medium mixture of Pliocene
origin

GRAPES:

Sangiovese 85% - Merlot,
Canaiolo 15%

ALTITUDE:

350/400 m asl

ASPECT:

South/West Facing

TRAINING SYSTEM:

Spurred Cordon

PRODUCTION PER HA:

4000 kg

AGEING POTENTIAL:

5 years

Kind of grape harvest:

manual selection from the
middle of September for the
Merlot and from the end of
September to the first 10 days of
October for the Sangiovese and
Canaiolo.

Fermentation and ageing:

Fermentation of 10-15 days. at
controlled temperatures.
Malolactic fermentation in
stainless steel. It is aged in
stainless steel, tonneaux and big
barrels for minimum 3 months.

BEZEICHNUNG:

Rosso di Montepulciano
D.O.C. Toscana

HERKUNFT:

Loc. Pietrose Montepulciano

BODEN:

Skelettreichen Mergelböden
pliozänischen

REBSORTE:

Sangiovese 85% - Merlot,
Canaiolo 15%

HÖHENLAGE:

350/400 m üdM

AUSRICHTUNG:

Süden / Westen

ERZIEHUNGSSYSTEM:

Zapfenkordon

ERTRAGSMENGE PRO HA

4000 kg

LAGERFÄHIGKEIT

5 Jahre

Weinlese:

Selektive Handlese von Mitte
September bis Mitte Oktober.

Vergärung und Ausbau:

10 – 15 Tage Vergärung und
biologischer Säureabbau bei
kontrollierter Temperatur im
Edelstahltank. Die Reifung
erfolgte in Edelstahlfassern,
Tonneaux und großen
Holzfässern für mindestens 3
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