



**TALOSA**  
NOBILE DI MONTEPULCIANO

## Vin Santo di Montepulciano

**Palmarès :**

Vin Santo 1995

Wine Advocate Robert Parker 94 points

Gambero Rosso 2 bicchieri

Merano Rosso



**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

## Vin Santo di Montepulciano

**DENOMINAZIONE:**

Vin Santo di Montepulciano  
D.O.C.G.

**ZONA DI PRODUZIONE:**

Loc. Pietrose Montepulciano

**TIPO DI TERRENO:**

Medio impasto di origine  
pliocenica

**VITIGNI:**

Trebbiano, Malvasia, Grechetto

**ALTITUDINE:**

350/400 m slm

**ESPOSIZIONE:**

Sud/Ovest

**SISTEMA DI****ALLEVAMENTO:**

Cordone Speronato

**PRODUZIONE PER HA:**

40ql uva

**POSSIBILITA' DI****INVECCHIAMENTO:**

oltre 30 anni

**Tipo di raccolta:**

selezione manuale delle migliori  
uve la prima metà di Ottobre.

**Vinificazione ed  
affinamento:**

Le uve vengono fatte appassire  
per circa 3 / 4 mesi in cassette.  
Controllo e selezione settimanale  
manuale dei chicchi durante  
l'appassimento.  
Pressatura in torchio verticale. Il  
mosto rimane poi con la  
"madre"\* per molti anni in  
pregiati caratelli di rovere di  
capacità 70/90 litri. Viene  
imbottigliato e commercializzato  
in bottiglie da 0,375 litri.

**APPELLATION:**

Vin Santo di Montepulciano  
D.O.C.G.

**PRODUCTION AREA:**

Loc. Pietrose Montepulciano

**TYPE OF SOIL:**

Medium mixture of Pliocene  
origin

**GRAPES:**

Trebbiano, Malvasia, Grechetto

**ALTITUDE:**

350/400 m asl

**ASPECT:**

South/West Facing

**TRAINIGN SYSTEM:**

Spurred Cordon

**PRODUCTION PER HA :**

4000 kg

**AGEING POTENTIAL:**

over 30 years

**Kind of grape harvest:**

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

**Fermentation and ageing:**

The grapes are dried about 3/4  
months in boxes. Manual control  
and selection every week during  
the drying grape.  
Pressing with vertical press. The  
juice stays with the "mother"\* for  
many years in small oak barrels  
capacity of 70/90 lt. Following  
the bottling and sale in bottle of  
0,375 litres.

**BEZEICHNUNG:**

Vin Santo di Montepulciano  
D.O.C.G.

**PRODUKTIONSBEREICH:**

Loc. Pietrose Montepulciano

**ART DES BODENS:**

Medium Mischung aus dem  
Pliozän Ursprungs

**REBSORTE:**

Trebbiano, Malvasia, Grechetto

**FLUGHÖHE:**

350/400 m üdM

**AUSRICHTUNG:**

Süden / Westen

**HALTUNGSSYSTEMEN:**

Zapfenkordon

**PRODUKTION PRO HA:**

40 Doppelzentner Trauben

**LAGERMÖGLICHKEIT:**

Mehr als 30 jahre

**Art der Weinlese:**

manuelle auswahl der besten  
trauben in der ersten hälft  
Oktober.

**Gärung und Ausbau:**

Die trauben werden ca. 3/4  
monate in kisten getrocknet.  
Manuelle kontrolle und auswahl  
jede woche während der  
trocknung der traube.  
Drücken mit vertikaler presse.  
Der saft verbleibt viele jahre bei  
der "Mutter" \* in kleinen  
eichenfässern von 70/90 l. Nach  
der abfüllung und verkauf in  
0,375 liter flasche.

\*Madre: è una specie di sedimento denso e scuro. Formato da famiglie di fermenti e/o lieviti che hanno la capacità di vivere e moltiplicarsi (in un ambiente così ricco di zucchero come mosto da Vin Santo, di solito condizioni mortali per i lieviti comuni utilizzati per il vino) tramandandosi di generazione in generazione.

\*Mother: is a kind of sediment dense and dark. Formed by families of enzymes and / or yeasts that have the ability to live and multiply (within an environment so rich in sugar, such as juice from Vin Santo, usually these are fatal conditions for yeast commonly used for wine) handed down generation to generation.

\*Mutter: ist eine Art von Sediment dicht und dunkel. Gegründet von Familien von Enzymen und / oder Hefen, die die Fähigkeit zu leben und sich zu vermehren haben (in einem Umfeld, so reich an Zucker, wie Saft aus Vin Santo, in der Regel sind dies fatal für Hefe, die üblicherweise für Wein verwendet) überliefert Generation zu Generation weitergegeben

**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