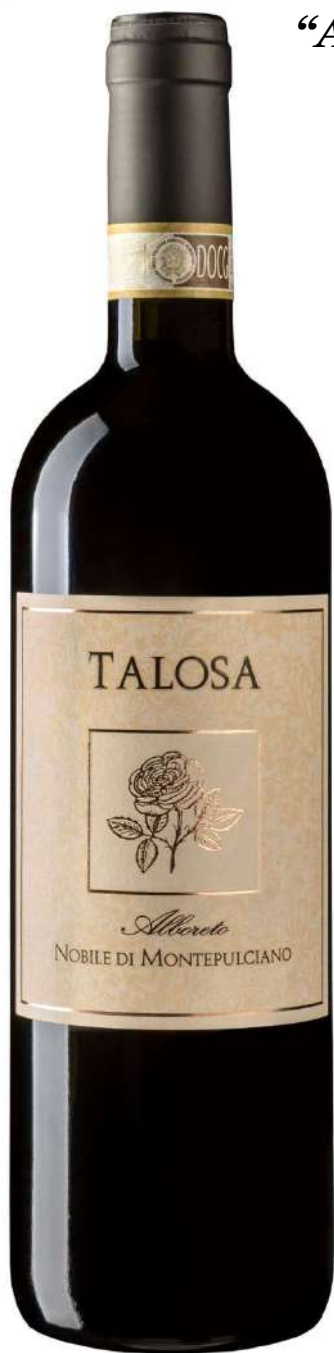




TALOSA
NOBILE DI MONTEPULCIANO



“Alboreto” – Nobile di Montepulciano

Palmarès:

Nobile Alboreto 2020

WinesCritic.com 94 points
James Suckling 92 points
Vinous 92 points
Veronelli 92 points
Wine Spectator 90 points

Nobile Alboreto 2019

WinesCritic.com 94 points
Luca Maroni 93 points
James Suckling 92 points
Wine Spectator 92 points
Vinous 92 points
John Fodera 92 points
Robert Parker 90 points

Nobile Alboreto 2018

WinesCritic.com 93 points
Luca Maroni 93 points
Veronelli 90 points
Vinous 90 points
Wine Spectator 89 points
Prosit Onav 3

Vitae

Bibenda

Slowine

Vini Buoni d'Italia

Nobile Alboreto 2017

Luca Maroni 95 points
WinesCritic.com 91 points
Veronelli 89 points
Wine Enthusiast 90 points
James Suckling 91 points
Vitae

Bibenda

Slowine

Vini Buoni d'Italia

Prosit Onav 2

Nobile Alboreto 2016

Gardini Notes 91 points
Luca Maroni 90 points
WinesCritic.com 92 points
Veronelli 89 points
Wine Enthusiast 88 points

Nobile Alboreto 2015

Antonio Galloni 89 points
Ais Sommelier 90 points Top 10 Nobile
Luca Maroni 93 points
Bibenda 4 Grappoli **Finale**

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

“Alboreto” – Nobile di Montepulciano

DENOMINAZIONE:

Vino Nobile di Montepulciano
D.O.C.G. Toscana

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:

40qI 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. Toscana

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:

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. Sequentially the
malolactic fermentation in
stainless steel. The maturation is
for 2 years in the tonneau of 2nd,
3rd and 4th 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. Toscana

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

10/15 Jahre

Weinlese:

Selektive Handlese ab der
zweiten Septemberwoche bis zur
ersten Oktoberwoche.

Vergärung und Ausbau:

Nach sorgfältiger Auswahl der
Trauben betrug die Gärungszeit
bei kontrollierten Temperaturen
im Edelstahltank etwa 15-20
Tage. Danach erfolgte dort auch
die malolaktische Gärung. Der
Wein reifte anschließend für 2
Jahre in kleinen und großen
Holzfässern sowie im
Edelstahlfass. Durch die
Flaschengärung wurden die
Aromen verfeinert.