



TALOSA
NOBILE DI MONTEPULCIANO



“Filai Lunghi” – Nobile di Montepulciano

Palmarès:

Nobile Filai Lunghi 2018

WinesCritic.com 93 points

Vinous 92 points

Veronelli 92 points

Nobile Filai Lunghi 2017

Wine Spectator 94 points

Vinous 92 points

Onav Prosit 3

Luca Maroni 94 points

WinesCritic.com 93 points

John Fodera 93 points

Robert Parker 92 points

I Vini di Veronelli 90 points

Nobile Filai Lunghi 2016

Vini Buoni d'Italia GOLDEN STAR ★

Vini Buoni d'Italia CORONE DEL PUBBLICO 🇮🇹

Luca Maroni 92 points

Vinous 92 points

WinesCritic.com 93 points

Veronelli 91 points

Wine Enthusiast 90 points

F.S.R. I Migliori Vini Rossi

Nobile Filai Lunghi 2015

Antonio Galloni 91 points

Vitae 4 Tralci

Bibenda 4 Grappoli **Finale**

Wine Enthusiast 89 points

James Suckling 91 points

Luca Gardini 88 points

Luca Maroni 91 points

Merano Gold

Decanter 90 points

Vini Buoni d'Italia 4/4 Stelle

Nobile Filai Lunghi 2014

Vivino – Silver top Nobile Style

Nobile Filai Lunghi 2013

Gambero Rosso 2 Bicchieri **Finale**

Wine Enthusiast 90 points

Slow Wine

I Vini di Veronelli 2018 89 points

Vitae 2018

Nobile Filai Lunghi 2011

Wine Enthusiast 87 points

Top Hundred 2015

Nobile Filai Lunghi 2009

Wine Spectator 91 points

Slow Wine

Top Hundred 2014

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

“Filai Lunghi” – 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:

40ql uva

POSSIBILITA' DI

INVECCHIAMENTO:

oltre 15 anni

Tipo di raccolta:

selezione manuale delle migliori uve
Sangiovese la prima metà 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 e legno. La
maturazione è di 2 anni in tonneau
nuovi, 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:

over 15 years

Kind of grape harvest:

manual selection of the best
Sangiovese grapes the first half
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. Following the
malolactic fermentation in
stainless steel and oak. The
maturation is for 2 years in the
new oak tonneau, 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

Über 15 Jahre

Weinlese:

Manuelle Auswahl der besten
Sangiovese Trauben in der ersten
Oktoberhälfte.

Vergärung und Ausbau:

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

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