



TALOSA
NOBILE DI MONTEPULCIANO

Grappa di Vino Nobile di Montepulciano



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

Grappa di Vino Nobile di Montepulciano

DENOMINAZIONE:

Grappa di Vino Nobile di Montepulciano

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

GRADAZIONE:

42% vol

DISTILLATORE:

Nannoni Grappe s.r.l.
Paganico –Toscana

Produzione ed affinamento:

Grappa ottenuta da vinacce umide con sistema di distillazione in alambicco continuo con impianto di rame.

Affinamento in bottiglia.

APPELLATION:

Grappa di Vino Nobile di Montepulciano

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

ALCHHOOL

42% vol

DISTILLER:

Nannoni Grappe s.r.l.
Paganico –Toscana

Production and ageing:

Grappa obtained from dregs. Continuous distillation in pot stills with copper system.

Ageing in the bottle.

BEZEICHNUNG:

Grappa di Vino Nobile di Montepulciano

HERKUNFT:

Loc. Pietrose Montepulciano

BODEN:

Skelettreichen Mergelböden pliozänischen

REBSORTE:

Sangiovese

HÖHENLAGE:

350/400 m üdM

AUSRICHTUNG:

Süden / Westen

ERZIEHUNGSSYSTEM:

Zapfenkordon

ALCHHOOL

42% vol

BRENNEREI:

Nannoni Grappe s.r.l.
Paganico –Toscana

Herstellung und Reifung:

Tresterbrand aus der frischen Traubenmaische.

Kontinuierliche Destillation in Brennblasen aus mit Kupfer.

Reifung in der Flasche.