



Nobile di Montepulciano Riserva

Palmarès:

Riserva 2018

Vinous 93+ points
WinesCritic.com 92 points
Veronelli 93 points
Onav Prosit 1

Riserva 2017

Wine Spectator 93 points
Vinous 92 points
WinesCritic.com 92 points
Luca Maroni 92 points
Robert Parker 91 points
Onav Prosit 1

Riserva 2016

WinesCritic.com 95 points
John Fodera 95 points
Vinous 93+ points
Luca Maroni 93 points
Wine Spectator 92 points
Wine Enthusiast 92 points
I Vini di Veronelli 90 points
Vini Buoni d'Italia 4/4 Stelle
Onav Prosit 2

Riserva 2016

WinesCritic.com 95 points
Vinous 93+ points
Luca Maroni 93 points
Wine Spectator 92 points
Wine Enthusiast 92 points
I Vini di Veronelli 90 points
Vini Buoni d'Italia 4/4 Stelle
Onav Prosit 2
Vitae

Riserva 2015

WinesCritic.com 94 points
Luca Maroni 93 points
Veronelli 92 points
Vini Buoni d'Italia 4/4 Stelle
James Suckling 92 points
Gardini Notes 91 points
Wine Enthusiast 89 points
Vinum 16.5/20
Decanter Silver
Vitae 2020
Merano Rosso

Riserva 2014

Antonio Galloni 91 points
Bibenda 4 Grappoli **Finale**
Luca Gardini 90 points

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

Nobile di Montepulciano Riserva

DENOMINAZIONE:

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

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 20-25 giorni a temperature
controllate in serbatoi tronco conici
di acciaio. Successiva
fermentazione malo lattica in
acciaio e legno. La maturazione è di
3 anni in tonneau nuovi e di 2°,
botte grande e acciaio inox.
Successivo affinamento in bottiglia
per almeno 6 mesi.

APPELLATION:

Vino Nobile di Montepulciano
D.O.C.G Riserva 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 20-25 days at controlled
temperatures in stainless steel,
cone-shaped. Following the
malolactic fermentation in
stainless steel and oak. The
maturation is for 3 years in the
new oak tonneau and 2nd
passage, big barrels and stainless
steel. The finished wine
continued to be aged in bottle at
least 6 months before release.

BEZEICHNUNG:

Vino Nobile di Montepulciano
D.O.C.G. Riserva 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 20-25
Tage. Danach erfolgte die
malolaktische Gärung in
Edelstahl- und Eichenfässern.
Der Wein reifte für 3 Jahre
zunächst in neuen Tonneaux
Fässern und anschließend in
großen Holzfässern sowie im
Edelstahltank. Die Alterung in
der Flasche betrug 6 Monate.