



TALOSA
NOBILE DI MONTEPULCIANO

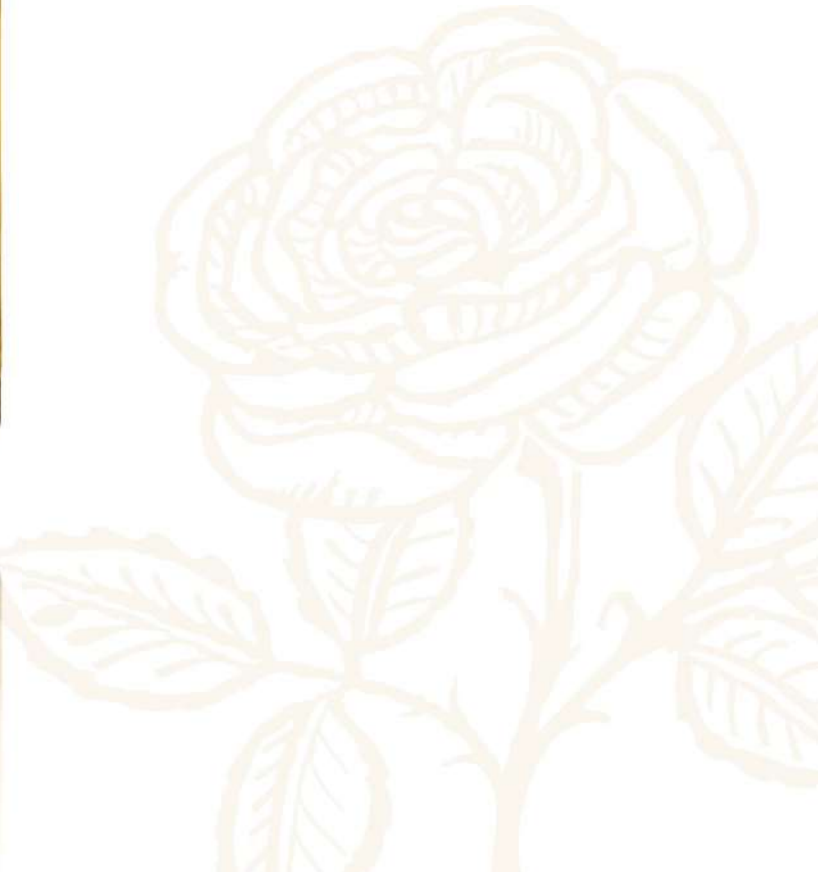
“Pietrose” – Toscana Bianco IGT

Palmarès:

Pietrose 2021

Vinous 92 points

I Vini di Veronelli 92 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



TALOSA

“Pietrose” – Toscana Bianco IGT

DENOMINAZIONE:

Toscana Bianco I.G.T.

ZONA DI PRODUZIONE:

Loc. Pietrose Montepulciano

TIPO DI TERRENO:

Medio impasto di origine pliocenica

VITIGNI:

Trebbiano Toscano, Malvasia Bianca Lunga, Grechetto Bianco, Petit Manseng, Traminer Aromatico.

ALTITUDINE:

350/400 m slm

ESPOSIZIONE:

Sud/Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone Speronato

PRODUZIONE PER HA:

40q l uva

POSSIBILITA' DI**INVECCHIAMENTO:**

oltre 10 anni

Tipo di raccolta:

selezione manuale delle migliori uve prima metà di Settembre.

Vinificazione ed affinamento:

Le uve del Traminer Aromatico vengono pressate a grappolo intero. Il mosto ottenuto viene unito con il mosto delle altre uve precedentemente diraspate e pigiate macerando sulle bucce per 3 giorni a bassa temperatura. Successivamente il mosto fiore viene spostato in 2 tonneaux, uno nuovo e un di secondo passaggio lasciandoli liberi di fermentare. Terminate le fermentazioni il vino resta sempre nei tonneau per almeno 10 mesi insieme alle sue fecce di fermentazione. Per tutto il periodo ogni settimana si esegue batonnage. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa almeno 1 anno prima di essere messo in commercio.

APPELLATION:

Toscana Bianco I.G.T.

PRODUCTION AREA:

Loc. Pietrose Montepulciano

TYPE OF SOIL:

Medium mixture of Pliocene origin

GRAPES:

Trebbiano Toscano, Malvasia Bianca Lunga, Grechetto Bianco, Petit Manseng, Traminer Aromatico.

ALTITUDE:

350/400 m asl

ASPECT:

South/West Facing

TRAINING SYSTEM:

Spurred Cordon

PRODUCTION PER HA:

4000 kg

AGEING POTENTIAL:

over 10 years

Kind of grape harvest:

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

Fermentation and ageing:

The grapes of the Traminer Aromatico are pressed in whole bunches. The juice obtained is blended with the juice of the other grapes previously de-stemmed and pressed, macerating with the skins for 3 days at a low temperature. Following the juice is moved into 2 tonneaux a new one and a second passage, free to ferment. After fermentations, the wine always remains in the tonneaux for at least 10 months together with its fermentation lees. For the whole period, batonnage is performed every week. After bottling the wine rests for at least 1 year before release.

BEZEICHNUNG:

Toscana Bianco I.G.T.

HERKUNFT:

Loc. Pietrose Montepulciano

BODEN:

Skelettreichen Mergelböden pliozänischen

REBSORTE:

Trebbiano Toscano, Malvasia Bianca Lunga, Grechetto Bianco, Petit Manseng, Traminer Aromatico.

HÖHENLAGE:

350/400 m üdM

AUSRICHTUNG:

Süden / Westen

ERZIEHUNGSSYSTEM:

Zapfenkordon

ERTRAGSMENGE PRO HA

4000 kg

LAGERFÄHIGKEIT

Über 10 Jahre

Weinlese:

Manuelle Auswahl der besten Trauben in der ersten Septemberhälfte.

Vergärung und Ausbau:

Die Trauben des Traminer Aromatico werden in ganzen Trauben gekeltert. Der gewonnene Saft wird mit dem Saft der anderen zuvor entrappten und gepressten Trauben vermischt und mit den Schalen 3 Tage lang bei niedriger Temperatur mazeriert. Anschließend wird der Saft in 2 Tonneaux umgefüllt, eine neue und eine zweite Passage, um frei zu gären. Nach der Gärung verbleibt der Wein zusammen mit seinem Gäransatz immer mindestens 10 Monate in den Tonneaux. Während des gesamten Zeitraums wird jede Woche Batonnage durchgeführt. Nach der Abfüllung bleibt der Wein mindestens 1 Jahr, bevor er vermarktet wird.

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