



TALOSA
NOBILE DI MONTEPULCIANO

“Pietrose”
BRUT ROSE’ METODO CLASSICO
SPUMANTE MILLESIMATO



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

“Pietrose”
BRUT ROSE’ METODO CLASSICO SPUMANTE
MILLESIMATO

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:

40q l uva

POSSIBILITA' DI

INVECCHIAMENTO:

oltre 10 anni

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 10 years

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 10 Jahre

Tipo di raccolta:

selezione manuale delle migliori uve
Sangiovese la prima metà di
Settembre.

Kind of grape harvest:

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

Weinlese:

Manuelle Auswahl der besten
Sangiovese Trauben in der ersten
Septemberhälfte.

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 lungo affinamento in
bottiglia.

Fermentation and ageing:

Early harvest of Sangiovese
grapes. After destemming-
crushing, the juice remains in
contact with the skins for about 2
hours. After fermentation, it
remains on the lees for 60
months. It is then dosed, corked
and released with at least 3
months of aging in the bottle.

Vergärung und Ausbau:

Frühe Ernte von Sangiovese-
Trauben. Nach dem Abbeeren-
Zerkleinern bleibt der Saft etwa 2
Stunden mit den Schalen in
Kontakt. Nach der Gärung bleibt
er 60 Monate auf der Hefe.
Anschließend wird er dosiert,
verkorkt und mit mindestens 3
Monaten Reifung in der Flasche
freigegeben.