



TALOSA
NOBILE DI MONTEPULCIANO



CERTIFICAZIONE
BIO – in conversione
ENTE CERTIFICATORE
Valori Italia



“Pietrose” – Toscana Rosso IGT

Palmarès:

Pietrose 2018

Vinous 94 points

I Vini di Veronelli 94 points ★★★ 3 Stelle Oro

Pietrose 2017

I Vini di Veronelli 93 points

WinesCritic.com 93 points

Luca Maroni 93 points

Vinous 92 points

Bibenda

Vitae

Pietrose 2016

I Vini di Veronelli 94/100 ★★★ 3 Stelle Oro

WinesCritic.com 95 points

Luca Maroni 94 points

Vinous 93 points

Bibenda

Vitae

Slowine

Gambero Rosso

Pietrose 2015

WinesCritic.com 95/100

I Vini di Veronelli 93/100

Luca Maroni 92/100

Pietrose 2013

I Vini di Veronelli 94/100 🍀 Grande Esordio

Bibenda 4 Grappoli **Finale**

Luca Maroni 91/100

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” – Toscana Rosso IGT

DENOMINAZIONE:

Toscana Rosso I.G.T.

ZONA DI PRODUZIONE:

Loc. Pietrose Montepulciano

TIPO DI TERRENO:

Medio impasto di origine
pliocenica

VITIGNI:

Merlot

ALTITUDINE:

350/400 m slm

ESPOSIZIONE:

Sud/Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone Speronato

PRODUZIONE PER HA:

40q l uva

POSSIBILITA' DI**INVECCHIAMENTO:**

oltre 25 anni

APPELLATION:

Toscana Rosso I.G.T.

PRODUCTION AREA:

Loc. Pietrose Montepulciano

TYPE OF SOIL:

Medium mixture of Pliocene
origin

GRAPES:

Merlot

ALTITUDE:

350/400 m asl

ASPECT:

South/West Facing

TRAINING SYSTEM:

Spurred Cordon

PRODUCTION PER HA:

4000 kg

AGEING POTENTIAL:

over 25 years

BEZEICHNUNG:

Toscana Rosso I.G.T.

HERKUNFT:

Loc. Pietrose Montepulciano

BODEN:

Skelettreichen Mergelböden
pliozänischen

REBSORTE:

Merlot

HÖHENLAGE:

350/400 m üdM

AUSRICHTUNG:

Süden / Westen

ERZIEHUNGSSYSTEM:

Zapfenkordon

ERTRAGSMENGE PRO HA

4000 kg

LAGERFÄHIGKEIT

Über 25 Jahre

Tipo di raccolta:

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

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.

Kind of grape harvest:

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

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 for long time.

Weinlese:

Manuelle Auswahl der besten
Merlot Trauben in der ersten
Septemberhälfte.

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 lange Flaschengärung wurden die Aromen verfeinert.