

Nobile di Montepulciano

Palmarès:

Pieve le Grazie – Vigna Chiusino 2021

Vinous 95 points



CERTIFICAZIONE
BIO dalla Vendemmia 2024
ENTE CERTIFICATORE
Valori Italia

CERTIFICATION
ORGANIC (BIO) from the 2024
Harvest
CERTIFICATION AUTHORITY
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 Pieve Le Grazie Vigna Chiusino

DENOMINAZIONE:

Vino Nobile di Montepulciano
DOCG Toscana Pieve Le Grazie

NOME VIGNETO:

Vigna Chiusino

ZONA DI PRODUZIONE:

Loc. Pietrose Montepulciano

TIPO DI TERRENO:

Medio impasto di origine
Pliocenica argillo sabbioso

VITIGNI:

100% Sangiovese

ALTITUDINE VIGNETO:

385 m s.l.m.

ESPOSIZIONE:

Sud/Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone Speronato

PRODUZIONE PER HA:

40q

POSSIBILITA' DI**INVECCHIAMENTO:**

oltre 15 anni

Tipo di raccolta:

selezione manuale la prima metà di
Ottobre.

Vinificazione ed affinamento:

Dopo una accurata selezione delle
uve, le uve vengono diraspate,
sottoposte a leggera pigiatura,
poste a fermentare in tini di acciaio.
La fermentazione è svolta con lieviti
selezionati per circa 12 giorni.
Segue una macerazione di 10
giorni. Vengono effettuati
rimontaggi e un délestage.
Successiva fermentazione
malolattica in acciaio. La
maturazione è di 2 anni in
tonneaux di rovere francese di 2° e
3° passaggio. Successivo
affinamento in bottiglia per almeno
12 mesi.

APPELLATION:

Vino Nobile di Montepulciano
DOCG Toscana Pieve Le Grazie

VINEYARD NAME:

Vigna Chiusino

PRODUCTION AREA:

Loc. Pietrose Montepulciano

TYPE OF SOIL:

Medium-textured soil of Pliocene
origin, clayey-sandy

GRAPES:

100% Sangiovese

VINEYARD ALTITUDE:

385 m a.s.l.

ASPECT:

South/West Facing

TRAINING SYSTEM:

Spurred Cordon

PRODUZIONE PER HA:

4000 kg

AGEING POTENTIAL:

over 15 years

Kind of grape harvest:

manual selection in the first half
of October..

Fermentation and ageing:

After a careful selection of the
grapes, they are destemmed,
lightly crushed, and fermented in
stainless steel tanks.
Fermentation takes place with
selected yeasts for about 12 days,
followed by a maceration period
of 10 days. Pump-overs and
délestage are carried out. The
subsequent malolactic
fermentation takes place in
stainless steel. The wine is then
aged for 2 years in second- and
third-passaged French oak
tonneaux, followed by at least 12
months of bottle aging.

BEZEICHNUNG:

Vino Nobile di Montepulciano
DOCG Toscana Pieve Le Grazie

WEINBERGSNAME:

Vigna Chiusino

HERKUNFT:

Loc. Pietrose Montepulciano

BODEN:

Mitteltexturierter Boden pliozänen
Ursprungs, tonig-sandig

REBSORTE:

100% Sangiovese

WEINBERGSHÖHE:

385 m ü. d. M.

AUSRICHTUNG:

Süden / Westen

ERZIEHUNGSSYSTEM:

Zapfenkordon

ERTRAGSMENGE PRO HA

4000 kg

LAGERFÄHIGKEIT

Über 15 Jahre

Weinlese:

Manuelle Selektion in der ersten
Hälfte des Oktobers

Vergärung und Ausbau:

Nach einer sorgfältigen Auswahl
der Trauben werden diese
entrappt, leicht gequetscht und in
Edelstahltanks vergoren. Die
Gärung erfolgt mit ausgewählten
Hefen über ca. 12 Tage, gefolgt von
einer 10-tägigen Mazeration. Es
werden Umpumpen und Délestage
durchgeführt. Die anschließende
malolaktische Gärung findet im
Edelstahl statt. Danach reift der
Wein 2 Jahre in zweit- und
drittbelegten französischen
Tonneaux, gefolgt von einer
mindestens 12-monatigen
Flaschenreifung.

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