



TALOSA
NOBILE DI MONTEPULCIANO

Vin Santo di Montepulciano Occhio di Pernice



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
NOBILE DI MONTEPULCIANO

Vin Santo di Montepulciano Occhio di Pernice

DENOMINAZIONE:

Vin Santo di Montepulciano
D.O.C. Toscana Occhio di Pernice

ZONA DI PRODUZIONE:

Loc. Pietrose Montepulciano

TIPO DI TERRENO:

Medio impasto di origine
pliocenica

VITIGNI:

Sangiovese, Trebbiano, Malvasia,
Grechetto

ALTITUDINE:

350/400 m slm

ESPOSIZIONE:

Sud/Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone Speronato

PRODUZIONE PER HA:

40q1 uva

POSSIBILITA' DI

INVECCHIAMENTO:

oltre 30 anni

APPELLATION:

Vin Santo di Montepulciano
D.O.C. Toscana Occhio di Pernice

PRODUCTION AREA:

Loc. Pietrose Montepulciano

TYPE OF SOIL:

Medium mixture of Pliocene
origin

GRAPES:

Sangiovese, Trebbiano, Malvasia,
Grechetto

ALTITUDE:

350/400 m asl

ASPECT:

South/West Facing

TRAINING SYSTEM:

Spurred Cordon

PRODUCTION PER HA:

4000 kg

AGEING POTENTIAL:

over 30 years

BEZEICHNUNG:

Vin Santo di Montepulciano
D.O.C. Toscana Occhio di Pernice

HERKUNFT:

Loc. Pietrose Montepulciano

BODEN:

Skelettreichen Mergelböden
pliozänischen

REBSORTE:

Sangiovese, Trebbiano, Malvasia,
Grechetto

HÖHENLAGE:

350/400 m üdM

AUSRICHTUNG:

Süden / Westen

ERZIEHUNGSSYSTEM:

Zapfenkordon

ERTRAGSMENGE PRO HA

4000 kg

LAGERFÄHIGKEIT

Über 30 Jahre

Tipo di raccolta:

selezione manuale delle migliori
uve la prima metà di Ottobre.

Vinificazione ed affinamento:

Le uve vengono fatte appassire per
circa 3 / 4 mesi in cassette.

Controllo e selezione settimanale
manuale dei chicchi durante
l'appassimento.

Pressatura in torchio verticale. Il
mosto rimane poi con la "madre"*
per molti anni in pregiati caratelli
di rovere di capacità 110 litri. Viene
imbottigliato e commercializzato in
bottiglie da 0,375 litri.

Kind of grape harvest:

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

Fermentation and ageing:

The grapes are dried about 3/4
months in boxes. Manual control
and selection every week during
the drying grape.

Pressing with vertical press. The
juice stays with the "mother"* for
many years in small oak barrels
capacity of 110 lt. Following the
bottling and sale in bottle of
0,375 litres.

Weinlese:

Selektive Handlese der besten
Trauben in der ersten Oktoberhälfte.

Vergärung und Ausbau:

Die Trauben werden ca. 3/4 Monate
in Kisten getrocknet, währenddessen
stetig auf Ihre Qualität kontrolliert
und für die Weiterverarbeitung
selektiert. Anschließend erfolgt die
Pressung in einer vertikalen Presse.
Der Wein lagert für viele Jahre in
kleinen 110-Liter-Eichenholzfässern,
bevor er in 0,375-Liter-Flaschen
abgefüllt wird.

*Madre: è una specie di sedimento denso e scuro. Formato da famiglie di fermenti e/o lieviti che hanno la capacità di vivere e moltiplicarsi (in un ambiente così ricco di zucchero come mosto da Vin Santo, di solito condizioni mortali per i lieviti comuni utilizzati per il vino) tramandandosi di generazione in generazione.

*Mother: is a kind of sediment dense and dark. Formed by families of enzymes and / or yeasts that have the ability to live and multiply (within an environment so rich in sugar, such as juice from Vin Santo, usually these are fatal conditions for yeast commonly used for wine) handed down generation to generation.

*Mutter: ist eine Art von Sediment dicht und dunkel. Gegründet von Familien von Enzymen und / oder Hefen, die die Fähigkeit zu leben und sich zu vermehren haben (in einem Umfeld, so reich an Zucker, wie Saft aus Vin Santo, in der Regel sind dies fatal für Hefe, die üblicherweise für Wein verwendet) überliefert Generation zu Generation weitergegeben

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