



TALOSA
NOBILE DI MONTEPULCIANO

“Pietrose”
BRUT ROSE’ METODO CLASSICO
SPUMANTE MILLESIMATO



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



TALOSA
NOBILE DI MONTEPULCIANO

“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 del Sangiovese a
fine Agosto, primi giorni di
Settembre.

Vinificazione ed affinamento:

Le uve raccolte in anticipo al fine di
mantenerne un tenore di acidità
elevato, vengono diraspate e pigiate
sofficemente. Per ottenere il colore
rosato il mosto viene mantenuto a
contatto con le bucce per circa 2 ore.
La maturazione sui lieviti è di 60
mesi.

Kind of grape harvest:

Manual selection of Sangiovese
in late August, early September.

Fermentation and ageing:

Grapes harvested early in order
to maintain a high acid content
are destemmed and softly
crushed. To obtain the rosé color,
the must is kept in contact with
the skins for about 2 hours.
Maturation on the lees is 60
months.

Weinlese:

manuelle Auswahl von
Sangiovese Ende August, Anfang
September.

Vergärung und Ausbau:

Die früh geernteten Trauben
werden abgebeert und sanft
gequetscht, um einen hohen
Säuregehalt zu erhalten. Um die
Roséfarbe zu erhalten, wird der
Most etwa 2 Stunden lang mit
den Schalen in Kontakt gehalten.
Die Reifung auf der Hefe beträgt
60 Monate.

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