VINO NOBILE ALBORETO



Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Talosa, Toskana, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2017
Notizen	Leuchtendes, tiefes Rubinrot; in der Nase ein blumiger Duft mit Anklängen von eingelegten Kirschen und leichten Nuancen von gemähtem Gras. Gewürze, Leder und Tabak vervollständigen das reichhaltige Duftspektrum; im Gaumen spritzig; sauberes und tiefes Finale. Bewertung Slow Wine 2016: "Grande Vino".
Begleitend zu	Ein vielfältiger Essensbegleiter, der zu allen mittel- bis kräftigen Speisen passt.
Vinifikation	Gärung von 15-20 Tagen bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltank. Biologischer Säureabbau in Edelstahl. Reifung für zwei Jahre in grossen Fässern, Tonneaux und teilweise in Barriques des ersten und zweiten Durchganges.
Traubensorten	100% Sangiovese
Alkohol	14.5 %
Format	75 cl
Lagerbar	Min. 5 Jahr(e) ab 2021
Auszeichnungen / Bewertungen	Bibenda/Duemilavini 4/5 Grappoli James Suckling (2017) 91/100 Punkte

TALOSA
Die Kellerei befindet sich am Stadtrand von Montepulciano bei der historischen Kirche Santa Maria delle Grazie. Die Gesamtfläche des Weinguts beträgt 104 ha, wovon 32 ha mit traditionellen Rebsorten bepflanzt sind. Die jährliche Weinproduktion liegt bei 100'000 Flaschen und einem Exportanteil von rund 50%. Der Gewölbekeller befindet sich unter der Piazza Grande mit geschichtsträchtiger Vergangenheit. Die pittoresken Gänge und Tunnels kann man besichtigen und fühlt sich dabei wie in alte Zeiten zurückversetzt. Der unterirdische Keller mit einer Klimaanlage ausgerüstet, welche die Temperatur und Feuchtigkeit reguliert.

http://www.talosa.it