



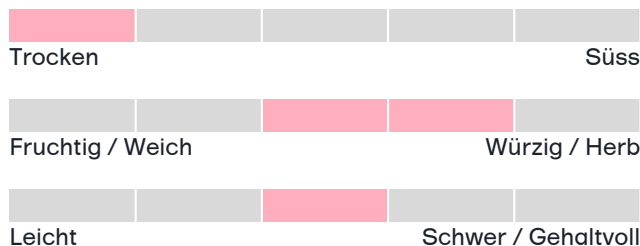
Vergani

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA DOCG TALOSA 300CL



Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Talosa, Toscana, Italien

Geschmack



Jahrgang

2016

Notizen

Rubinrot; in der Nase reichhaltig und komplex, mit sortentypischen erdigen und blumigen Noten, welche mit Andeutungen von Leder, Unterwald und Lakritze perfekt harmonisieren; im Gaumen sehr elegant und dicht, mit einem kräftigen Abgang.

Vinifikation

Die manuelle Lese erfolgt in der ersten Oktoberhälfte. Die alkoholische Gärung dauert zwischen 20-25 Tage, anschliessende malolaktische Gärung in Stahl und Holz. Reifung für 3 Jahre in neuen und 2 jährigen Tonneaux (Grosses Holzfass)

Traubensorten

100% Sangiovese

Alkohol

14.5 %

Format

300 cl

Auszeichnungen /
Bewertungen

Antonio Galloni - vinous
(2016)

93/100 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>