

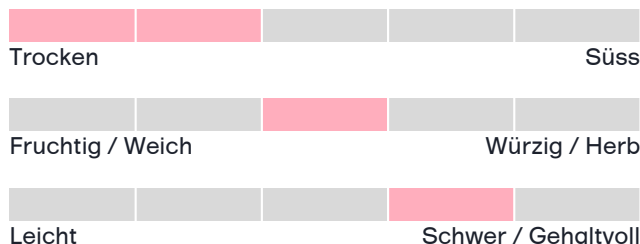


FILAI LUNGHİ VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG TALOSA



Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Talosa, Toskana, Italien

Geschmack



Jahrgang

2015

Notizen

Tiefdunkles Rubinrot. Im Aroma reich, komplex. Sortentypische Noten nach Erde und Blumen. Eingelegte rote Beeren und Kirschen, Andeutungen von Leder, Waldaromen und Lakritz. Im Geschmack eine elegante Kombination von Dichte und Frische und mit einem eleganten und nachhaltigen Nachklang.

Vinifikation

Gärung 15-20 Tage im Edelstahl. Ausbau während 24 Mt. in Tonneaux und gebrauchten Holzfässern.

Traubensorten

100% Sangiovese

Alkohol

14.5 %

Format

75 cl

Lagerbar

Min. 5 Jahr(e) ab 2022

Auszeichnungen /
Bewertungen

vitae (2015)

James Suckling (2015)

4/4 Punkte
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>