FILAI LUNGHI VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG TALOSA

Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Talosa, Toskana, Italien

Geschmack	Trocken	Süss
	Fruchtig / Weich	Würzig / Herb
	Leicht	Schwer / Gehaltvoll
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)	4/4 Punkte
	James Suckling (2015)	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