



Vergani

VINO NOBILE RISERVA VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG TALOSA



Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Talosa, Toscana, Italy

Taste	
	Dry Sweet
	Fruity / Soft Spicy / Herb
	Light Heavy / Rich
Vintage	2018
Notes	Ruby red; rich and complex on the nose, with varietal earthy and floral notes that harmonize perfectly with hints of leather, undergrowth and liquorice; very elegant and dense on the palate, with a powerful finish.
Vinification	The manual harvest takes place in the first half of October. Alcoholic fermentation lasts between 20-25 days, followed by malolactic fermentation in steel and wood. Maturation for 3 years in new and 2 year old tonneaux (large wooden barrels).
Grape varieties	100% Sangiovese
Alcohol	14.5%
Format	75 cl

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.