



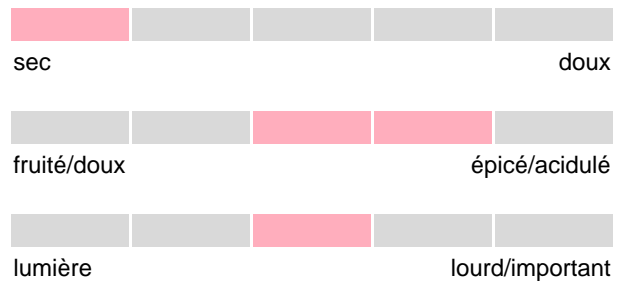
Vergani

## VINO NOBILE RISERVA VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG TALOSA



Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Talosa, Toscane, Italie

Profil de goût



Millésime

2017

Notes

Rouge rubis ; riche et complexe au nez, avec des notes variétales terreuses et florales qui s'harmonisent parfaitement avec des notes de cuir, de sous-bois et de réglisse ; très élégant et dense en bouche, avec une finale puissante.

Vinification

Les vendanges manuelles ont lieu dans la première quinzaine d'octobre. La fermentation alcoolique dure entre 20 et 25 jours, suivie d'une fermentation malolactique en acier et en bois. Maturation pendant 3 ans dans des tonneaux neufs et de 2 ans (grands fûts de bois).

Les variétés de raisin 100% Sangiovese

Alcool 14.5%

Format 300 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.