



Vergani

VINO NOBILE FILAI LUNGHI 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 2017

Notes Deep dark ruby red. In the aroma rich, complex. Typical notes of soil and flowers. Pickled red berries and cherries, hints of leather, forest aromas and liquorice. On the palate, an elegant combination of density and freshness, with an elegant and persistent aftertaste.

Vinification Fermentation 15-20 days in stainless steel. Maturation for 24 months in tonneaux and used wooden barrels.

Grape varieties 100% Sangiovese

Alcohol 14.5%

Format 75 cl

Awards / Ratings 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.