

DRINKS.

Talosa Vino Nobile Di Montepulciano Riserva 2015 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	704111
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Province de Sienne, Toscane
Embouteilleur	Fattoria della Talosa Società Agricola S.a.r.l, Via Pietrose 15/A, 53045 Montepulciano, Italia
Marque	Talosa
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	3,5 ans
Dégustation	avec du chêne, du tabac, de la vanille, des baies noires, des cerises, du cuir, de la terre, un peu de fumée et des épices.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 100% Sangiovese
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

Tannin	Oui
--------	-----

Température de consommation	18 degrés
-----------------------------------	-----------

Millésime	2015
-----------	------

En accord avec	viandes rouges
-------------------	----------------

Description

Le Vino Nobile di Montepulciano provient de la petite ville légendaire de Montepulciano en Toscane et doit être composé d'au moins 70% de sangiovese. Ce vin noble, autrefois exclusivement réservé au pape Paul III (fin 15e / début 16e siècle) et produit par des familles nobles, fait partie des grands vins de la région. Il bénéficie d'une appellation d'origine protégée depuis 1960 déjà. Le vin DOCG est aujourd'hui produit par quelques caves qui ont la chance de disposer de terres dans la zone de production désignée autour de Montepulciano. Le domaine Talosa, dirigé depuis 1972 par la famille Jacorossi, possède des vignes situées entre 350 et 400 mètres d'altitude, orientées vers le sud-ouest et couvrant 33 hectares. Mais ces vignobles très respectés ne sont pas la fierté de Talosa, car il y a aussi la cave voûtée historique dans la vieille ville de Montepulciano, qui date déjà du 16e siècle. Les vins y sont élevés pendant deux à trois ans à une température constante de 14°C et une humidité relative de 60-70% dans de grands fûts de chêne que les touristes viennent volontiers admirer de près dans le cadre d'une visite guidée.

Les raisins de sangiovese utilisés pour le Vino Nobile di Montepulciano Riserva sont cultivés en cordon. Les vendanges ont lieu dans la première moitié d'octobre et le personnel bien formé sélectionne les meilleures baies qui sont ensuite transformées en vin pendant une fermentation de 20 à 25 jours. Le vin rouge passe trois ans dans les grands fûts en bois (neufs et déjà utilisés) de la cave de vieillissement historique, mais aussi dans des cuves en inox, avant d'être mis en bouteille et conservé au moins six mois supplémentaires dans la cave à bouteilles. Le vin de réserve possède un potentiel de garde considérable de 15 ans.