



Vino Nobile di Montepulciano 2019

Fattoria della Talosa



| | |
|-------------------|--|
| Artikel Nr. | 07089 |
| Land | Italien |
| Herkunft | Toskana, Weinberge in den Lagen Fognano und Casella direkt vor den Toren der Stadt Montepulciano auf 350 - 450 m |
| Rebsorte | Prugnolo Gentile (90 %), Canaiolo (10 %) |
| Qualitätsbezeich. | DOCG |
| Geschmack | trocken |
| Trinktemperatur | 16 - 18 °C |
| Ausbau | Klassische Maischegärung im Edelstahl, danach Reifung und Säureabbau in großen Holzfässern und französischen Barriques für ca. 2 Jahre |
| Füllmenge | 0,75 l |
| Beschreibung | Kräftige rubinrote Farbe. Intensives, würziges und pfeffriges Aroma. Am Gaumen komplex, reife Beerenfrüchte, eingelegte Kirschen und leichte Nuancen von frischem Gras. Gewürze, Leder und Tabak vervollständigen das reichhaltige Duftspektrum. Als Rückrat wirken die elegante Säure und das feine Tannin. Klarer, langanhaltender Abgang. |
| Empfehlung | Gegrilltem Steak, kurzgebratenem Fleisch, kräftig gewürztes Gemüse |
| Über den Winzer | Das Zentrum für die Weinverarbeitung befindet sich in Nähe der Weinberge, damit Lese und unmittelbare Verarbeitung der Trauben schnell und funktionell durchgeführt werden können. Die Büros und Anlagen für den Ausbau in kleinen Fässern und Flaschen liegen weiter vom Zentrum entfernt, näher an den wichtigsten Verbindungsstraßen. Die Kellerei für den Ausbau in Holz befindet sich dagegen im historischen Kern von Montepulciano und zwar genau in den Kellern zweier zu den ältesten der Stadt gehörenden Palazzi: Tarugi und Sinatti. |