



TALOSA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA

ÅRGÅNG: 2016

ART. NR. 79607

FAKTA OM VINET



DRUVOR:
100% Sangiovese



TILLVERKNING:
Skördas för hand första halvan av oktober från Talosas äldsta vinstockar, planterade mellan 1969 och 1980 och med ett noggrant urval av de bästa Sangiovese-druvorna. Skördeutaget är låga 4000 kg/ha. Vinifiering och alkoholjäsning i cirka 20-25 dagar vid kontrollerade temperaturer i konformade rostfria tankar, därefter malolaktisk jäsning i rostfritt stål och ek.



LAGRING:
Tre år totalt i ek. Ett år i nya franska barrique och två år i stora 5000 liters slavonska ekfat följt av några månader på ståltank innan buteljering för ytterligare sex månader på flaska.



FÄRG:
Intensivt djupt rubinrött.



DOFT:
Inslag av solmogna körsbär och mörka bär, mild vanilj och en balanserad kryddpallet.



SMAK:
Krafftfull rik, mörk fruktig med underbara balsamiska toner och en mycket lång finish, med en mjuk ton av ek.



PASSAR TILL:
Klassiska köttretter, grytor gärna med vilt och mogna ostar. Serveras vid 18° C



ALKOHOLHALT: 14,5 %
RESTSOCKER: 0,0 g/l
SYRA: 5,2 g/l