

LöwWeine



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G.

Barriqueausbau

Der *Vino Nobile di Montepulciano* aus dem gleichnamigen Städtchen in der Südtoskana gehört zu den drei großen Sangiovese-Weinen dieser Region. Die besten Exemplare erreichen beinahe die Wucht eines Brunello di Montalcino und behalten dabei die Eleganz eines Chianti. Seit dem 9. August 1999 verfügt die Herkunftsbezeichnung über den Status einer DOCG.

Kräftige rubinrote Farbe. Intensives, würziges und pfeffriges Aroma, im Geschmack komplex, reife Beerenfrüchte, eingelegtes Obst, als Rückgrat wirkt die elegante Säure und das feinkörnige Tannin.

2013er Hohe Bewertungen: 88/100 Punkte im Wine Spectator



Produzent/Gebiet	Fattoria della Talosa, Montepulciano/Toskana
Allergene	Sulfite
Typ:	Rotwein
Sorte:	Sangiovese , Merlot (10%)
Inhalt/Alkohol	Flasche (0.75l)/ 14%Vol
Jahrgang:	2015
Genußreife:	bis 2022
Speiseempfehlung:	Wildgeflügel, Grillfleisch, Rind, Lamm

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 www.talosa.it