



Chianti Colli Senesi

Palmarès:

Chianti Colli Senesi 2016

Jancis Robinson 16/20

CERTIFICAZIONE
BIO – in conversione
ENTE CERTIFICATORE
Valori Italia



Fattoria della Talosa s.a.r.l.

Sede Legale Cantina Storica: Via Talosa, 8 53045 Montepulciano (Siena) *Sede Operativa Uffici:* Via Pietrose, 15/A 53045 Montepulciano (Siena)

Ph. +39 0578 758277 - info@talosa.it - www.talosa.it - Partita I.V.A. 00136070521

Cap sociale Euro 1.248000,00 i.v. - C.C.I.A.A. SIENA 62239 - Reg. Imprese di Siena 00136070521 - Partita Iva e Cod. Fisc. 00136070521

Chianti Colli Senesi

DENOMINAZIONE:

Chianti Colli Senesi D.O.C.G.

ZONA DI PRODUZIONE:

Loc. Pietrose Montepulciano

TIPO DI TERRENO:

Medio impasto di origine
pliocenica

VITIGNI:

Sangiovese 85% - Merlot,
Canaiole 15%

ALTITUDINE:

350/400 m s.l.m.

ESPOSIZIONE:

Sud/Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone Speronato

PRODUZIONE PER HA:

40qL uva

POSSIBILITA' DI**INVECCHIAMENTO:**

4 anni

Tipo di raccolta:

selezione manuale da metà
Settembre per il Merlot mentre il
Canaiole e il Sangiovese da fine
Settembre fino ai primi 10 giorni di
Ottobre.

Vinificazione ed affinamento:

Fermentazione di 10-15 gg. a
temperature controllate.
Fermentazione malolattica in
acciaio. Segue la maturazione in
acciaio, botte grande e tonneau
per minimo 2 mesi.

APPELLATION:

Chianti Colli Senesi D.O.C.G.

PRODUCTION AREA:

Loc. Pietrose Montepulciano

TYPE OF SOIL:

Medium mixture of Pliocene
origin

GRAPES:

Sangiovese 85% - Merlot,
Canaiole 15%

ALTITUDE:

350/400 m asl

ASPECT:

South/West Facing

TRAINING SYSTEM:

Spurred Cordon

PRODUCTION PER HA:

4000 kg

AGEING POTENTIAL:

4 years

Kind of grape harvest:

manual selection from the
middle of September for the
Merlot and from the end of
September to the first 10 days of
October for the Sangiovese and
Canaiole.

Fermentation and ageing:

Fermentation of 10-15 days at
controlled temperatures.
Malolactic fermentation in
stainless steel. It is aged in
stainless steel, tonneau and big
barrels for minimum 2 months.

BEZEICHNUNG:

Chianti Colli Senesi D.O.C.G.

HERKUNFT:

Loc. Pietrose Montepulciano

BODEN:

Skelettreichen Mergelböden
pliozänischen

REBSORTE:

Sangiovese 85% - Merlot,
Canaiole 15%

HÖHENLAGE:

350/400 m üdM

AUSRICHTUNG:

Süden / Westen

ERZIEHUNGSSYSTEM:

Zapfenkordon

ERTRAGSMENGE PRO HA

4000 kg

LAGERFÄHIGKEIT

4 Jahre

Weinlese:

Selektive Handlese von Mitte
September bis Mitte Oktober.

Vergärung und Ausbau:

10 – 15 Tage Vergärung und
biologischer Säureabbau bei
kontrollierter Temperatur im
Edelstahltank. Die Reifung
erfolgte in Edelstahlfässern,
Tonneaux und großen
Holzfässern für mindestens 2
Monate.