



Alboreto

Nobile di Montepulciano
Talosa

Anbaugebiet: Italien / Toskana DOCG

Rebsorte(n): Sangiovese

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte in grossen Holzfässern.

Charakteristik: Jahrgang 2021

Die rubinrote Farbe und die fruchtigen, würzigen Aromen von Kirschen, Zwetschgen, Karamell, Süssholz und Vanille laden zum Geniessen ein. Am Gaumen präsentiert sich ein füllender, solide gebauter Körper mit einem haftenden Tannin, das sich leicht trocknend präsentiert und von einer reifen, schön eingebundenen Säure gestützt wird. Ein wortwörtlich nobler und charaktervoller Klassiker aus der Toskana mit einem finessenreichen, langen Abgang.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Italiener passt sehr gut zu Kalbsleber mit Polenta, zu geschmortem Schweinefleisch- und Wildgerichten sowie zu Pizzen und Teigwaren mit Pilzen.

Nobler Wein in historischem Ambiente

Seit 1972 ist das Weingut Talosa im Besitz von Angelo Jacorossi (im Bild mit seinem Neffen), einem bekannten Unternehmer aus Rom, der das Unternehmen mit gebührendem Respekt, aber auch mit maximaler Professionalität führt. Talosa gehörte zu den ersten Betrieben in Montepulciano, die konsequent den Weg der Qualität einschlugen und entscheidend mithalfen, den "Vino Nobile di Montepulciano" an die Spitze der Weine aus der Toskana zu bringen. Die mit akribischer Sorgfalt gepflegten Weingärten umfassen die besten Lagen von Fognano und Casella, direkt vor den Toren des Städtchens Montepulciano. Das Schwergewicht des Sortiments liegt ganz klar bei der Traubensorte Sangiovese, aus der sie ihren hervorragenden Vino Nobile die Montepulciano kelteren. Der größte Stolz des Weinguts ist ihr historischer Weinkeller aus dem 16. Jahrhundert, der im Zentrum des Städtchens, direkt unter der berühmten Piazza Grande liegt. In diesem faszinierenden und pittoresken Ambiente reifen die Weine in riesigen Eichenfässern während mehreren Jahren zur Vollendung heran.

