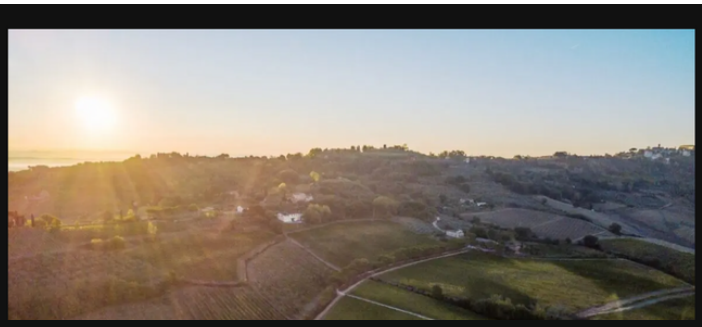
comunicazione

VINONEWS24
DOCG E TERROIR DEL VINO ITALIANO



Alboreto in verticale, il nobile vino di Fattoria della Talosa

di Antonio Cimmino | 8 Dicembre 2023

Degustazione delle prime cinque annate (2016-2020) di Alboreto Vino Nobile di Montepulciano Docg da quando Fattoria della Talosa ha scelto la purezza del sangiovese.

Colline senesi, direttrice Valdichiana-Val d' Orcia, un poggio a 605 metri sul livello del mare, in quel borgo che gli etruschi chiamarono Mons Politianus inizia nel 1972 la storia della **Fattoria della Talosa** e dei suoi "nobili" che affinano nei sotterranei di Palazzo Tarugi e Palazzo Sinatti, due tra i più antichi palazzi di Montepulciano di fronte alla Cattedrale di Santa Maria Assunta.

LA FAMIGLIA JACOROSSI E LA CANTINA STORICA

Una serie di gallerie, interamente costruite a mattoni, risalenti al XVI secolo, si alternano in un susseguirsi di volte e nicchie, a 60 metri sottoterra, dove trova posto la barricaia della cantina storica in cui riposano e affinano tutti i Nobile di Montepulciano di Talosa tra cui Alboreto, probabilmente il più conosciuto dei suoi vini.

Sulle sue volte si riconoscono ancora i resti fossili di conchiglie risalenti a quando Montepulciano era sommersa dal mare, e nel 2021, grazie ad un meticoloso lavoro di restauro durato oltre due anni, uno spazio, un tempo rifugio contro i bombardamenti nella Seconda Guerra Mondiale, è stato riportato alla luce divenendo un'affascinante sala degustazione scavata nella roccia.

le gallerie sotterranee della cantina di Fattoria della Talosa

Fu **Angelo Jacorossi**, oggi 91enne, imprenditore romano nel campo energetico, con un forte legame personale con la terra e grande appassionato di vino, a identificare in Montepulciano e nel suo territorio, il posto migliore dove poter "staccare la spina", rigenerarsi nel fine settimana e dare sfogo alle sue passioni. Nasce così la Fattoria della Talosa.

TERZA GENERAZIONE E SOSTENIBILITÀ SOCIALE, AMBIENTALE, ECONOMICA

Oggi è la terza generazione che si occupa dell'azienda, e proprio con l'ingresso in Talosa di Edoardo Mottini Jacorossi, primo nipote di nonno Angelo, che su questi terreni praticamente ci è nato, si assiste ad un evidente cambio di marcia. Soprattutto per quel che riguarda il lavoro in vigna con una drastica riduzione del numero dei trattamenti, conduzione in regime biologico, ricorso ad energie rinnovabili, l'utilizzo di mezzi e sistemi di ultima generazione per ridurre gli impatti ambientali, attenzione alla biodiversità e all'impronta idrica, alla sostenibilità economica e a quella sociale.

"*Negli ultimi anni* – commenta **Edoardo Mottini Jacorossi**, ceo di Fattoria della Talosa – *abbiamo lavorato tanto per dare un nuovo volto all'azienda, tenendo sempre ben chiari all'orizzonte i nostri traguardi: produrre vini di alta qualità promuovendo le bellezze di un territorio unico. Talosa continua a crescere ogni giorno. Nell'ultimo anno abbiamo investito molto in vigna, si lavora in biologico, e questo ci consente di essere un'azienda sostenibile. Recentemente abbiamo inaugurato una sala degustazione adiacente alla cantina, uno spazio un tempo utilizzato come rifugio contro i contro i bombardamenti durante la Seconda Guerra Mondiale*".

Edoardo Mottini Jacorossi, amministratore delegato Fattoria della Talosa

LOCALITÀ PIETROSE, UN GRAN CRU A MONTEPULCIANO

I 32 ettari di vigneto, un corpo unico intorno a Villa Talosa, sono in località Pietrose, tra i più grandi cru di Montepulciano, esposti a sud-ovest ad una altitudine che si spinge fino ai 400 metri. Si allungano in tre principali aree: una zona prettamente argillosa, un'area "di cambio" in cui il terreno vira dall'argilloso al sabbioso e una zona completamente sabbiosa. Sangiovese che fa da padrone, ma anche merlot allevato in una delle migliori parcelle dell'intera Toscana, canaiolo e poi tre tenori a bacca bianca, trebbiano, malvasia e grechetto che riposano anni nei tipici caratelli per la produzione del Vin Santo di Montepulciano DOC.

comunicazione

PRODUZIONE E WINE COLLECTION

Attualmente la produzione è di circa 100.000 bottiglie annue. Focus della loro wine collection è ovviamente il Nobile di Montepulciano, con tre referenze, l'Alboreto, il Filai Lunghi e la Riserva. A queste si aggiungono il supertuscan Pietraie Rosso (merlot in purezza), un Rosso di Montepulciano (sangiovese, merlot e canaiolo) ed un Chianti Colli Senesi. A chiudere la gamma dei rossi nei prossimi anni ci sarà anche un "Pievi", la nuova tipologia all'apice della piramide qualitativa del Nobile. Dal 2021 la famiglia enoica di Talosa si è allargata con un bianco strutturato che matura in tonneaux e barrique, il Pietrose Bianco, e con una bollicina millesimata 100% sangiovese, Pietrose Brut Rosè Metodo Classico. Senza dimenticare il già citato Vin Santo.

I mercati esteri pesano poco più del 35% del fatturato, principalmente Europa, Stati Uniti e Giappone.

ALBORETO VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

Alboreto è frutto dell'assemblaggio delle porzioni più fertili delle vigne Filai lunghi, Alboreto, La Costa e Sotto Casa. Aree mediamente fresche, che permettono di ottenere un sangiovese dalla spiccata versatilità. Fino all'annata 2015 si è sempre utilizzato un 10% di merlot. Il motivo era legato alla ancora giovane età delle viti di sangiovese a causa di un rinnovamento importante del vigneto. Dall'annata 2016 le viti hanno raggiunto il proprio equilibrio e maturità e non c'è stato più bisogno dell'aiuto del merlot.

Ogni singola vigna è vinificata separatamente, fermentazione alcolica (circa 15/18 giorni) e malolattica in acciaio. Affinamento – sempre mantenendo le masse separate in base alla provenienza – di due anni in tonneaux e botte grande, a cui segue assemblaggio e riposo in bottiglia prima della commercializzazione.

Alboreto 2020

Alla vista una luminosa tonalità rubina dalla discreta intensità. Si apre con un bouquet complesso che unisce frutta rossa matura, a tratti in confettura, nuance agrumate, un tocco speziato ed un finale balsamico. In bocca, la succosità e la struttura si fondono armoniosamente, presentando un frutto croccante e ben definito. Il tannino, seppur giovane, non passa inosservato. Un'intrigante freschezza acida prova a bilanciare un sorso ancora scalpitante.
Legni utilizzati: 35% tonneaux di 3°,4° e 5° passaggio; 65% botte grande.

Alboreto 2019

Nel calice si manifesta con una veste rubino luminosa di notevole intensità. Un po' più timido il suo corredo aromatico, ha bisogno di tempo per tirar fuori quella sua calda eleganza. Note floreali, uva spina, fragoline di bosco, sensazioni vanigliate e balsamiche. Tè nero in foglie. Palato raffinato, verticale e caldo. Tannino molto ben integrato e persistenza che si allunga sapida e avvolgente.
Legni utilizzati: 40% tonneaux di 3°,4° e 5° passaggio; 60% botte grande.

comunicazione

Alboreto 2018

Sangiovese da annata fresca, si presenta in tutto il suo splendore di un brillante rubino dalle screziature porpora. Armonia olfattiva nel calice, che unisce il fruttato, rosso maturo, il floreale che rimanda ad una lavanda, spaziatura ai chiodi di garofano e pepe, una nota boisé ed il caramello salato. Morbido, suadente, ricamo tannico a maglia fine, buona struttura. Freschezza sapida e persistenza invitano alla beva.

Legni utilizzati: 45% tonneaux di 3°,4° e 5° passaggio; 55% botte grande.

Alboreto 2017

Autentica espressione della sua annata, caratterizzata da eventi meteorologici estremi che l'hanno condizionata, soprattutto la straordinaria ondata di caldo tra fine luglio e tutto agosto, che già alla vista si nota. Rubino carico, concentrato. La profondità dei frutti neri quasi sotto spirito, l'impronta della china, l'intensità del tartufo. Una scia balsamica prova a rinfrescare l'olfazione. Note evolutive e tannino polveroso caratterizzano il sorso un più sobrio. Il suo carattere distintivo e l'apprezzabile persistenza meritano comunque attenzione e considerazione.

Legni utilizzati: 35% tonneaux di 3°,4° e 5° passaggio; 65% botte grande.

Alboreto 2016

Un Nobile di rara eleganza, l'essenza del sangiovese di località Pietrose che non ha più bisogno del merlot per raggiungere una pregevole armonia gusto-olfattiva. Lucente rubino dai riverberi magenta. Al naso si apre con una fruttuosità ancora croccante, che con raffinatezza si fonde a sentori floreali, balsamici e speziati. Palato vivido, succoso. Un'intrigante freschezza molto ben bilanciata da ottima struttura. Tannino carezzevole, finezza aristocratica. Allungo che chiude su un finale agrumato da arancia rossa e pregevole persistenza invitano a un'esplorazione continua, sottolineando lo splendore di questa annata in casa Talosa.

Legni utilizzati: 30% tonneaux di 3°,4° e 5° passaggio; 70% botte grande.