



DEGUSTAZIONE

Talosa, “nobili” esperienze a Montepulciano



di **Paolo Valente** pubblicato il 1 novembre 2023

Affascinato dal borgo e dai paesaggi **Angelo Jacorossi** scelse **Montepulciano** come luogo del suo *buen retiro*: era il 1972. Nasceva così **Fattoria della Talosa**. Angelo viveva a Roma e non si occupava di vino ma decise di acquistare una tenuta con annessa una cantina nel centro di Montepulciano. Una cantina storica del 1500 costruita sotto Piazza Grande, nei sotterranei che collegano due tra i più antichi edifici della città: Palazzo Tarugi e Palazzo Sinatti.



Edoardo Mottini Jacorossi

Oggi è **Edoardo Mottini Jacorossi**, nipote di Angelo, che si occupa con la medesima passione dell'azienda e alla quale ha dato una svolta: *“abbiamo lavorato tanto per dare un nuovo volto all'azienda, tenendo sempre ben chiari all'orizzonte i nostri traguardi, ovvero produrre vini di alta qualità e promuovere un'offerta esperienziale legata al vino che potesse portare gli appassionati e i visitatori a godere delle bellezze di un territorio unico, immergendosi nella cultura e nel nostro stile di vita”*.

Un serrato piano di ammodernamento delle strutture prende il via nel 2004; un processo lungo, durato negli anni. Viene realizzato il nuovo centro aziendale dove sono concentrate tutte le attività e nuove botti piccole si aggiungono alle grandi dove storicamente riposa il vino Nobile. Tocca poi ai vigneti: quelli più vecchi vengono reimpiantati scegliendo i portainnesti che meglio si adattano al terreno e alle pendenze. Le vasche in vetroresina vengono sostituite da contenitori in acciaio. Il 2010 vede la conclusione dei lavori di ristrutturazione della cantina storica per renderla fruibile come punto di degustazione e ricevimento per i turisti che animano la cittadina toscana. Sono oltre 15.000 gli appassionati che ogni anno vengono accolti tra queste mura, antiche e piene di fascino.



La tenuta, a corpo unico, si estende su 33 ettari a nord di Montepulciano in località Pietrose ad un'altitudine tra i 350 e i 400 metri con esposizione sud-ovest. I suoli sono ricchi di sabbie e ciottoli con banchi di argilla in profondità; sono terreni dalla media fertilità. L'interfilare è inerbito con la piantumazione di una decina di diverse leguminose che, oltre ad apportare elementi nutritivi, preservano dal dilavamento.

Fattoria della Talosa è socia attiva del *Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano* ed è stata uno dei promotori del **Progetto Pievi**, la nuova tipologia di Vino Nobile che potrà essere commercializzata dal 2025 (con l'annata 2021) e nata per accentuare l'identità di territorio.

In fase di conversione al biologico, Talosa, in sinergia con il Consorzio e le altre aziende associate, sta lavorando per raggiungere anche gli obiettivi di sostenibilità posti da *Equalitas*: un impegno attivo che si fonda sul benessere sociale e la protezione dell'ambiente in cui si opera nell'osservanza di standard etici e di responsabilità: la crescita sostenibile, lo sviluppo condiviso fondato su un modello di business che crei valore per le aziende e per il territorio, l'utilizzo delle migliori soluzioni tecnologiche e innovative, la trasparenza e la tutela ambientale. *“Nell'ultimo anno abbiamo investito molto in vigna”* ci spiega Edoardo, *“il biologico rappresenta una tipologia di lavoro in campagna che ha previsto il rinnovo e l'ampliamento del parco macchinari, dai trattori agli atomizzatori per i trattamenti”*.

DEGUSTAZIONE VERTICALE

Alboreto Fattoria della Talosa

Vino Nobile di Montepulciano Toscana Docg



Un vino prodotto dall'annata 2016 da sole uve sangiovese provenienti dalle porzioni più fertili delle vigne Filai lunghi, Alboreto, La Costa e Sotto Casa che vengono vinificate separatamente. Matura per due anni, per una percentuale variabile dal 30% al 45% in tonneaux di terzo, quarto e quinto passaggio, e per la rimanente parte in botte grande. La produzione si attesta tra le 18.000 e le 40.000 bottiglie in dipendenza delle annate.

2020

Una fase estrattiva più breve del solito con soli 14 giorni di macerazione ha contrassegnato l'annata che si è presentata veramente calda e ha costretto a una raccolta anticipata. Un vino dai toni scuri, frutta in confettura, note boisé e di spezie anche dolci. Pieno e persistente in bocca con un finale caldo e un tannino pieno, leggero calo della struttura a centro bocca. Ancora giovane.

2019

Vendemmia leggermente posticipata e tenore alcolico sopra la media. Elegante, sottile e corredato da sentori di frutta matura, mostra una bella integrazione con il tannino ben presente. Buona la persistenza e il corpo.

2018

Temperature più fresche e con il doppio della piovosità media. L'annata ha portato a un vino immediatamente godibile. Equilibrio e armonia tra la struttura e la persistenza gustativa guidata dal tannino morbido e fine. Finale denso di note nere.

2017

Inizio d'anno con eventi atmosferici estremi e gelate primaverili; agosto particolarmente caldo e secco; perdita di produzione tra il 30 e il 45%. Un naso maggiormente riservato con note scure di cuoio e di spezie. Si percepisce la maggiore maturazione dalle note di frutta su una base scura. Sottile nel centro bocca; un vino austero.

2016

Temperature sopra la media hanno caratterizzato la prima parte dell'anno; luglio nella norma. Olfatto elegante in tutte le sue componenti. Ottima acidità, raffinato. Un vino dall'eccellente godibilità immediata ma che non sarà penalizzato dalla permanenza in bottiglia per altri anni.