



vinodabere

MAGAZINE ENOGASTRONOMICO



DEGUSTAZIONE

Toscana – Verticale del Vino Nobile di Montepulciano Riserva di Fattoria della Talosa



di **Paolo Valente** pubblicato il 24 maggio 2024

Ci sono verticali e verticali.

Quella a cui abbiamo avuto modo di partecipare durante il Vinaly è senza dubbio una di quelle con la “V” maiuscola, una di quelle che non si scordano facilmente.

Non tanto per la numerosità dei campioni in degustazione ma per l’età e lo stato di grazia di alcuni di essi.

Parliamo della verticale di Vino Nobile di Montepulciano di **Fattoria della Talosa**.



L'azienda ha colto l'occasione della verticale per annunciare l'apertura della stagione enoturistica; gli appassionati potranno varcare le soglie della sua storica cantina cinquecentesca, nascosta nel cuore di Montepulciano sotto la maestosa Piazza Grande.

Fattoria della Talosa appartiene a Angelo Jacorossi e alla sua famiglia dal 1972; è stata una tra le prime aziende di Montepulciano ad aver intrapreso il percorso della qualità che ha poi portato il Vino Nobile di Montepulciano ai vertici dell'enologia nazionale. Negli anni la cantina è cresciuta e oggi si estende su 33 ettari di vigneto, in una tra le più suggestive zone di Montepulciano: località Pietrose, ad una altitudine di 330-400 metri, con esposizione sud-ovest.

L'antica cantina di affinamento di Fattoria della Talosa è situata nel centro storico di Montepulciano, nei sotterranei di Palazzo Tarugi e Palazzo Sinatti, costruiti nei primi decenni del '500 di fronte al Duomo di Montepulciano.

La verticale, con cinque campioni, ha ripercorso, all'indietro nel tempo, decennio dopo decennio, la storia di questo grande vino, pietra miliare dell'enologia italiana.



Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva 1979

Sulla bottiglia, dall'inusuale colore bruno, rimangono le tracce della colla ad acqua che manteneva l'etichetta, oggi scollata. Presenza di uve a bacca bianca, come da tradizione. Maturazione in legno nuovo.

Dal colore granato che vira verso il marrone abbastanza intenso, il vino esplode al naso con sentori di evoluzione, note tostate, di lacche e accenni eterei; poi ancora emerge la componente fruttata che spazia sulle note dell'uvetta e delle prugne appassite. Un olfatto ancora vivace con leggeri rimandi al legno.

Il palato apre con note velatamente dolci, di spezie e di vaniglia. L'evoluzione, ben presente, si manifesta coerente sui toni della frutta appassita. Le note ossidative sono circoscritte e risultano maggiormente percepibili all'olfatto.

Un vino di oltre quarantaquattro anni che spicca per la sua buona vitalità e, seppure nel suo essere evoluto, mantiene un sorso ancora decisamente gradevole.



Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva 1987

Una bottiglia perfettamente integra già a cominciare dal colore, decisamente granato ma luminoso. Le note olfattive, rispetto all'annata 1979, sono immediatamente più fresche e trova spazio anche la frutta matura e la prugna. Una componente balsamica guida l'olfatto e lo rende accattivante. Anche il sorso si rivela maggiormente dinamico con una lunga persistenza che si esprime in un finale fresco. Elegante la presenza del tannino che lo rende un vino verticale e dalla buona scorrevolezza al palato.

Un Nobile di Montepulciano incredibilmente giovane che non si è lasciato scalfire dallo scorrere del tempo sebbene sia in bottiglia da oltre trent'anni. Perfettamente godibile senza alcuna deviazione evolutiva e ossidativa.

Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva 1995

Colore granato pieno con sentori di frutta matura che guidano ancora il naso. All'assaggio si rivela pieno, vibrante ed equilibrato. Ottima e lunghissima la persistenza dalla quale traspare un accenno di alcolicità determinata dalla sottigliezza del vino che sembra ancora giovane e che non dimostra i suoi quasi trent'anni di vita. Il tannino è integrato e parla di agrume nero e di frutta sotto spirito. Grande pulizia gustativa e integrità.

Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva 2008

Arriviamo ai nostri giorni, a solo poco più di un decennio. Un colore rosso rubino luminoso con pennellate color granato. Fragranti note di frutta nera con accenni di spezie accompagnano questo vino dalla grande gioventù, ancora vibrante, e dalla lunga persistenza, che chiude con un finale che rimanda alle note scure, alle tostature. Grande eleganza e profondità.



Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva 2018

Un vino godibile fin da subito che presenta ricordi di frutta matura e accenni balsamici. La nota alcolica risulta leggermente in evidenza.

<https://vinodabere.it/toscana-verticale-del-vino-nobile-di-montepulciano-riserva-di-fattoria-della-talosa/>