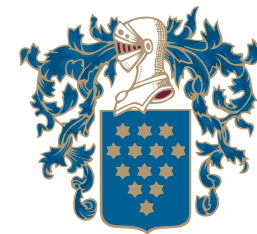


TALENTI

MONTALCINO



TALENTI

MONTALCINO

Brunello di Montalcino da tre generazioni



Pierluigi Talenti, negli anni cinquanta, acquista la proprietà e i terreni che tanto lo avevano affascinato, trasferendosi dalla Romagna alle dolci e assolate colline montalcinesi.

Negli anni si è dedicato alla ricerca clonale del Sangiovese sul territorio, portando i suoi vini ai più alti livelli di qualità.

Oggi Riccardo Talenti, nel rispetto della tradizione, continua la ricerca e prosegue il lavoro con la stessa passione e caparbietà del nonno.

In the 1950s, Pierluigi Talenti purchased the property and the lands that he had fallen in love with and decided to move from Romagna to the gently rolling, sunny hills of Montalcino.

Over the years, he devoted his time to clonal research into the locally grown Sangiovese, taking his wines to the highest levels of quality.

Today, Riccardo Talenti continues that research, with the utmost respect for tradition, working with the very same passion and determination.



La Tenuta nasce dall'antico podere "Pian di Conte", negli anni ristrutturato e ampliato, poco distante da Sant'Angelo in Colle, nel versante sud del comune di Montalcino.

La proprietà si estende su una superficie di 40 ettari tra vigneti, oliveti, frutteti e una parte a seminativo circondato da secolari boschi di leccio, tipici del territorio Ilcinese.

The estate has been developed around an old farm called "Pian di Conte", not far from Sant'Angelo in Colle, on the southern slope of the municipality of Montalcino, which has been restructured and expanded over the years.

The property occupies an area of 40 hectares, among vineyards, olive groves, orchards and seed crops, surrounded by age-old holm-oak woods, characteristic of the Montalcino area.







Coltiviamo e lavoriamo le nostre terre nel pieno rispetto della tradizione. La raccolta delle uve e delle olive avviene da sempre in modo manuale.

I vigneti sono suddivisi in undici differenti appezzamenti che si caratterizzano ciascuno per altitudine, esposizione e composizione dei terreni, dando vita a vini rossi incredibilmente complessi e profondi.

Da sempre crediamo nell'olivo, come elemento di grande tradizione del paesaggio toscano. Coltiviamo varietà di Correggiolo e Moraiolo, da cui viene estratto un'olio verde brillante e ricco di profumi intensi.



We cultivate and tend our land with respect for tradition, harvesting the grapes and olives by hand.

The vineyards are divided into eleven different plots, each with different altitude, exposure and soil composition, creating red wines that are incredibly complex and profound.

We have always had a passion for the cultivation of olives which are a very traditional element within the Tuscan landscape. We grow the Correggiolo and Moraiolo varieties, from which a bright green and intensely scented oil is extracted.



Raccogliamo manualmente le migliori uve in piccoli contenitori per preservarne l'integrità, successivamente selezioniamo grappoli ed acini al fine di ottenere il meglio da ogni vendemmia. Pensiamo che la nascita di un vino ai massimi livelli dipenda anche dalla ricerca continua di nuove tecnologie. Durante la fermentazione in vasche di acciaio, eseguiamo personalmente tutti i processi, dalla follatura ai rimontaggi, sempre a temperatura controllata. Nella bottaia, la tradizione si fonde con una continua ricerca migliorativa. I nostri vini infatti, maturano ben oltre i due anni in pregiati legni di Allier e di Slavonia. Vengono poi lasciati affinare in bottiglia il tempo necessario per esaltarne i profumi ed il carattere che rende i nostri vini, unici e irripetibili.

We hand pick the best grapes and place them in small containers to preserve their integrity. Later, the bunches and individual berries undergo further selection to obtain the best of every harvest. We think that the birth of a fine wine also depends on constant research into new technologies. During fermentation in steel tanks we personally check every process, from pumping over to punching, every phase being temperature-controlled. In the barrel cellar there is a strong link between tradition and a continuing effort to improve. Our wines spend over two years ageing in fine Allier and Slavonian oak, followed by bottle ageing for the time required to enhance the aromas and the character that make our wines unique and inimitable.



③ VIGNA QUERCIONE

Vitigno - *Grape variety*: Sangiovese
Estensione - *Extension*: 2Ha
Resa - *Yield*: 0,6 t/ha - tons/ha
Altitudine - *Altitude*: 400 m s.l.m.
Esposizione: Sud - sud-ovest
Exposure: South - South-West
Terreno: argille, ricco di componenti ferrose e di magnesio oltre ad una ricca componente di sostanza organica e di rocce in profondità.

Soil: clays, rich in ferrous components and magnesium, in addition to a rich component of organic substance and rocks at deeper levels.



① VIGNA COLOMBAIO

Vitigno - *Grape variety*: Sangiovese
Estensione - *Extension*: 0,6Ha
Resa - *Yield*: 0,6 t/ha - tons/ha
Altitudine - *Altitude*: 400 m s.l.m.
Esposizione: Sud - sud-ovest
Exposure: South - South-West
Terreno: argille, ricco di componenti ferrose e di magnesio oltre ad una ricca componente di sostanza organica e di rocce in profondità.

Soil: clays, rich in ferrous components and magnesium, in addition to a rich component of organic substance and rocks at deeper levels.

④ VIGNA DEL CAPANNO

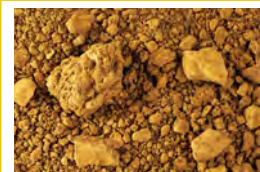
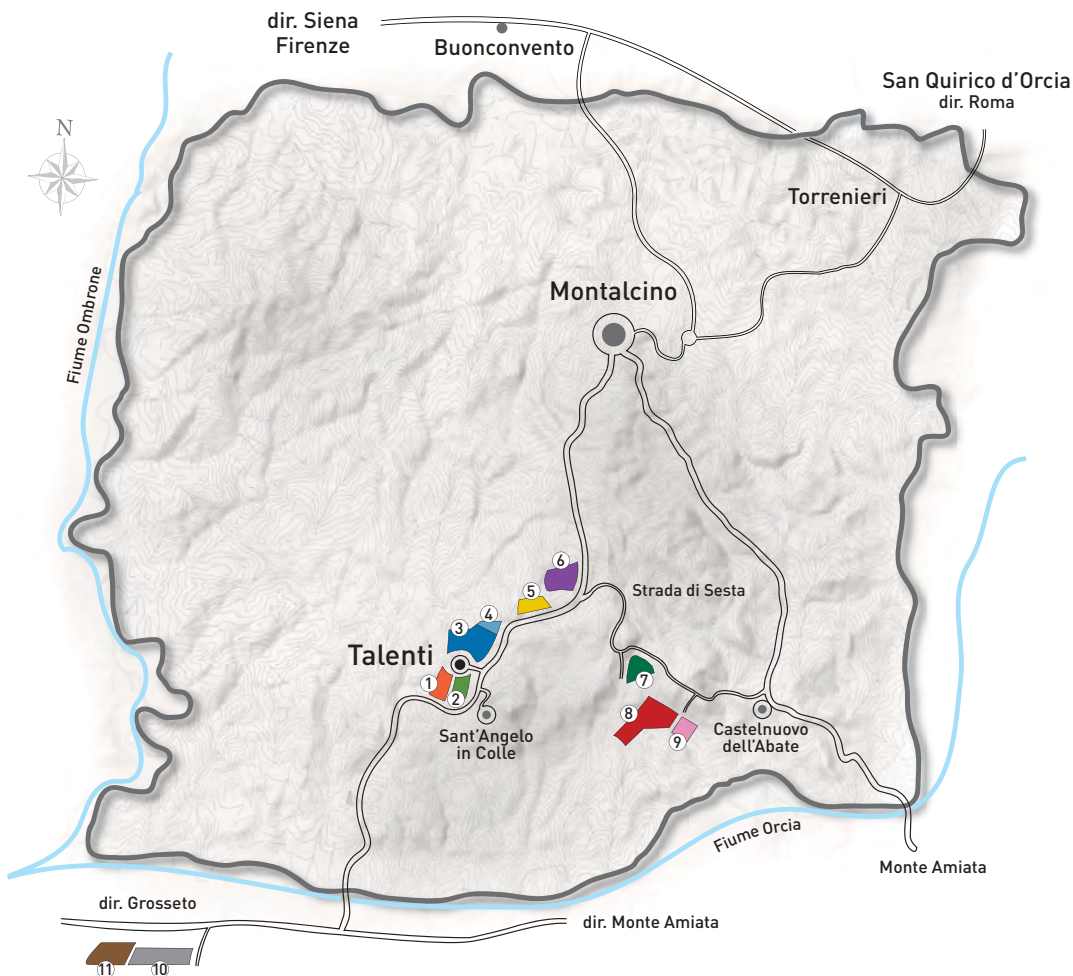
Vitigno - *Grape variety*: Sangiovese
Estensione - *Extension*: 0,6Ha
Resa - *Yield*: 0,6 t/ha - tons/ha
Altitudine - *Altitude*: 400 m s.l.m.
Esposizione: Sud - sud-ovest
Exposure: South - South-West
Terreno: argille, ricco di componenti ferrose e di magnesio oltre ad una ricca componente di sostanza organica e di rocce in profondità.

Soil: clays, rich in ferrous components and magnesium, in addition to a rich component of organic substance and rocks at deeper levels.

② VIGNA DELLA TORRE

Vitigno - *Grape variety*: Sangiovese
Estensione - *Extension*: 0,5Ha
Resa - *Yield*: 0,6 t/ha - tons/ha
Altitudine - *Altitude*: 400 m s.l.m.
Esposizione: Sud - sud-ovest
Exposure: South - South-West
Terreno: argille, ricco di componenti ferrose e di magnesio oltre ad una ricca componente di sostanza organica e di rocce in profondità.

Soil: clays, rich in ferrous components and magnesium, in addition to a rich component of organic substance and rocks at deeper levels.



⑤ VIGNA DEL CAMPONE

Vitigno - *Grape variety*: Sangiovese
Estensione - *Extension*: 1Ha
Resa - *Yield*: 0,6 t/ha - tons/ha
Altitudine - *Altitude*: 400 m s.l.m.
Esposizione: Sud-ovest
Exposure: South-West
Terreno: ricco di un'altissima componente minerale, tessitura franco argillosa con elevata presenza di limo.
Soil: rich in a very high mineral component; clay loam consistency with a high presence of silt.



⑥ VIGNA DI PIERO

Vitigno - *Grape variety*: Sangiovese
Estensione - *Extension*: 2Ha
Resa - *Yield*: 0,6 t/ha - tons/ha
Altitudine - *Altitude*: 410 m s.l.m.
Esposizione: Sud - sud-est
Exposure: South - South-East
Terreno: argille, ricco di galestro e di componenti minerali.
Soil: clays, rich in Galestro marl and mineral components.



⑩ POGGIO FARNESE NUOVA

Vitigno - *Grape variety*: Sangiovese - Petit Verdot
Estensione - *Extension*: 2,2Ha
Resa - *Yield*: 0,65 t/ha - tons/ha
Altitudine - *Altitude*: 220 m s.l.m.
Esposizione: Sud - sud-ovest
Exposure: South - South-West
Terreno: presenza di ciottolo di fiume e argille grigie.
Soil: presence of river pebbles and grey clays.



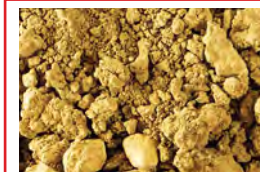
⑦ BIANCHELLA

Vitigno - *Grape variety*: Sangiovese
Estensione - *Extension*: 2Ha
Resa - *Yield*: 0,6 t/ha - tons/ha
Altitudine - *Altitude*: 350 m s.l.m.
Esposizione: Sud - sud-est
Exposure: South - South-East
Terreno: ricco di sabbie limo e tufo in assenza di scheletro con tracce di elementi minerali ferrosi.
Soil: rich in sands, silt and tuff, no heavy stone, with traces of ferrous mineral elements.



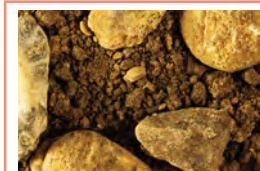
⑪ POGGIO FARNESE VECCHIA

Vitigno - *Grape variety*: Sangiovese, Merlot e Cabernet
Estensione - *Extension*: 5Ha
Resa - *Yield*: 0,65 t/ha - tons/ha
Altitudine - *Altitude*: 220 m s.l.m.
Esposizione: Sud - sud-ovest
Exposure: South - South-West
Terreno: molto ricca di argille brune in assenza di scheletro.
Soil: partly very rich in dark clays with no heavy stone.



⑧ FONTE LATAIA VECCHIA

Vitigno - *Grape variety*: Sangiovese
Estensione - *Extension*: 5Ha
Resa - *Yield*: 0,6 t/ha - tons/ha
Altitudine - *Altitude*: 250 m s.l.m.
Esposizione: Sud - sud-est
Exposure: South - South-East
Terreno: ricco di argille brune con presenza di sostanze ferrose e marne calcaree.
Soil: rich in dark clays, with the presence of ferrous substances and limy marl.



⑨ FONTE LATAIA NUOVA

Vitigno - *Grape variety*: Sangiovese
Estensione - *Extension*: 1,2Ha
Resa - *Yield*: 0,6 t/ha - tons/ha
Altitudine - *Altitude*: 250 m s.l.m.
Esposizione: Sud - sud-est
Exposure: South - South-East
Terreno: molto ricca di argille chiare con ciottolo di fiume.
Soil: very rich in light clays with river pebbles



BRUNELLO DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Selezione di uve Sangiovese 100% dei vigneti di proprietà, situati nei versanti sud-est e sud-ovest del comune di Montalcino, con altitudini che variano dai 250 ai 400 metri s.l.m.

I terreni sono a tessitura franca sabbiosa, con argilla e abbondante scheletro galestro.

I vini maturano in tonneau di rovere francese da 500 litri e botti di rovere di Slavonia da 15-25Hl per almeno 24 mesi. Segue un affinamento in bottiglia.

Il vino si presenta di colore rosso rubino intenso con riflessi granati, ampio bouquet al naso, leggermente speziato. In bocca è pieno, intenso, morbido e vellutato con tannini eleganti e dolci.

A selection of 100% Sangiovese grapes grown in estate-owned vineyards situated on the south-easterly and south-westerly slopes of the municipality of Montalcino, at altitudes carrying from 250 to 400 metres above sea level.

The soils are made up of sandy loam, with clay and plenty of Galestro marl heavy stone.

The wines age in 500-litre French oak tonneaux and 15 to 25-Hl Slavonian oak barrels for at least 24 months, followed by a period of bottle ageing.

The wine has a deep ruby red colour with garnet highlights, and an ample, slightly spicy bouquet.

It is full, intense, smooth and velvety on the palate, with sweet, elegant tannins.



BRUNELLO DI MONTALCINO "Piero"

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

La Selezione Piero nasce per rendere omaggio al lavoro di PierLuigi Talenti che negli anni ha selezionato e lavorato con passione il Sangiovese.

Un Vigneto di 2Ha posizionato poco distante dal centro aziendale, con caratteristiche pedoclimatiche uniche si distingue da tutti gli altri vigneti per caratteristiche di costante qualità. Il terreno in leggera pendenza circondato da bosco, ricco di galestro con giacitura sud-est ad un'altitudine di 410 m.s.l.m., dove PieroLuigi negli anni '70 ha seguito e fatto crescere la sua personale selezione clonale.

La prima annata di Piero 2015 è stata prodotta in numero limitato di 2666 bottiglie, risulta essere un vino con un carattere intenso e persistente, di colore rosso rubino, tannini fini ed eleganti. Dopo un affinamento in tonneau per almeno 24 mesi viene imbottigliato nell'attesa della commercializzazione.

Selezione Piero has been created as a tribute to the work of PierLuigi Talenti, who has selected and worked passionately with Sangiovese over the years. A vineyard measuring 2 Ha, not far from the cellar, with unique soil and climate characteristics, distinguished from all the other vineyards by its characteristics of constant quality. The slightly sloping land surrounded by woods, rich in galestro clay, enjoys south-easterly exposure at an altitude of 410 m above sea level. It is here that PierLuigi developed his personal clonal selection in the 1970s.

The first vintage of the wine, Piero 2015, was produced in a limited number of 2666 bottles. Intense and persistent in character, with a ruby red colour and fine, elegant tannins. After ageing in tonneaux for at least 24 months, it is bottled pending release for sale.



BRUNELLO DI MONTALCINO “Pian di Conte”

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Selezione di Sangiovese 100% dai vigneti più vecchi situati vicino al centro aziendale (400 m s.l.m.) solo nelle annate particolarmente eccezionali vengono selezionate separatamente per dar vita alla Riserva Pian di Conte. I terreni sono esposti a sud-est con tessitura franco-sabbiosa e abbondante scheletro.

Il vino matura in tonneau di rovere francese da 500 litri e botti di rovere di Slavonia da 15-25Hl per almeno 24 mesi, segue un affinamento in bottiglia.

Si presenta di colore rosso intenso, profumo complesso fresco e ricco di sentori di frutta rossa matura, prugna, ciliegia more e lamponi, che si uniscono alle spezie di affinamento quali cioccolato, tabacco e liquirizia. Corpo potente e tonico al palato con un buon equilibrio e morbidezza, infine i tannini sono dolci ed eleganti.

A selection of 100% Sangiovese grapes grown in the oldest vineyards, near the centre of the estate (400 m above sea level) are used only in absolutely exceptional years to create Riserva Pian di Conte.

The south-easterly exposed soils are made up of sandy loam and plenty of heavy stone.

The wine ages in 500-litre French oak tonneaux and 15 to 25-Hl Slavonian oak barrels for at least 24 months, followed by a period of bottle ageing.

The wine has a deep red colour and a fresh, complex bouquet rich in scents of ripe red fruit, plums, cherry, blackberry and raspberry, accompanied by spicy scents that develop with age, such as chocolate, tobacco and liquorice. The mouth features a potent, toned body with a good balance and smoothness, with sweet and elegant tannins in the finish.



ROSSO DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Da uve di Sangiovese 100% dai diversi vigneti di proprietà nel versante sud-est/sud-ovest (220-400 m s.l.m.) del comune di Montalcino, con altitudini che variano dai 250 ai 400 metri s.l.m.

I terreni sono esposti a sud-est con tessitura franco-sabbiosa con presenza di placche calcaree e abbondante scheletro.

Maturato per alcuni mesi in rovere francese e di Slavonia, a cui segue un affinamento in bottiglia.

Di colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Profumo intenso fresco fruttato, con le caratteristiche note di ciliegia, prugna e amarena. Al gusto morbido e minerale, di buona struttura con tannini bene bilanciati.

Made from 100% Sangiovese grapes grown in the various estate-owned vineyards on the south-easterly/south-westerly slopes (220-400 m above sea level) in the municipality of Montalcino, at altitudes varying from 250 to 400 metres above sea level.

The south-easterly exposed soils are made up of sandy loam, with limestone plates and plenty of heavy stone.

The wine ages for several months in French and Slavonian oak, followed by a period of bottle ageing.

Deep ruby red in colour with violet highlights. Intensely fruity fresh aroma with characteristic cherry, plum and sour cherry notes. Smooth and mineral palate, featuring a good structure with nicely balanced tannins.



TOSCANA Rosso - “Trefolo”

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Selezione di uve Sangiovese, Syrah e Canaiolo in percentuali variabili, dal vigneto di proprietà nel versante sud-ovest (220 m s.l.m.), con esposizione a sud-ovest, il terreno è di colore bruno con tessitura franco-argillosa, presenza di placche calcaree e scheletro arrotondato.

Il vino matura per alcuni mesi in rovere francese e acciaio, a cui segue un affinamento in bottiglia.

Il colore è rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Profumo intenso fresco fruttato, con le caratteristiche note di ciliegia, frutti di bosco e note di pepe bianco. Al gusto morbido e pieno, di buona struttura con tannini dolci e ben bilanciati.

A selection of Sangiovese, Syrah and Canaiolo grapes in varying percentages, grown in the estate-owned vineyard on the south-westerly slope (220 m above sea level). The south-westerly exposed brown soils are made up of clay loam, with limestone plates and rounded heavy stone.

The wine ages for several months in French oak and steel, followed by a period of bottle ageing.

Deep ruby red in colour with violet highlights.

Intensely fruity fresh aroma with characteristic notes of cherry, forest fruits and white pepper. Smooth and full in the mouth with a good structure featuring nicely balanced, sweet tannins.



TOSCANA Rosso “Rispollo”

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Da uve di Cabernet, Merlot e Petit Verdot in percentuali variabili da vigneti di proprietà nel versante sud-ovest (220 m s.l.m.).

Il terreno si presenta di colore bruno con tessitura franco-argillosa, presenza di placche calcaree e scheletro arrotondato.

Matura in acciaio, a cui segue un affinamento in bottiglia.

Di colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Profumo intenso fresco fruttato, con le caratteristiche note di ciliegia, frutti di bosco e note di pepe bianco. Al gusto morbido e pieno, di buona struttura con tannini dolci e ben bilanciati.

Made from Cabernet, Merlot and Petit Verdot grapes in varying percentages from estate-owned vineyards on the south-westerly slope (220 m above sea level).

The brown soils are made up of clay loam, with limestone plates and rounded heavy stone.

The wine ages in steel, followed by a period of bottle ageing.

Deep ruby red in colour with violet highlights. Intensely fruity fresh aroma with characteristic notes of cherry, forest fruits and white pepper. Smooth and full in the mouth with a good structure featuring nicely balanced, sweet tannins.



GRAPPA DI BRUNELLO

Le vinacce ottenute dalla fermentazione del Brunello di Montalcino, subito dopo la “svinatura” sono trasferite in distilleria in modo da preservare tutte le caratteristiche aromatiche del vitigno.

Ottenuta con il sistema classico dell'alambicco discontinuo a vapore, per mantenere tutte le caratteristiche del vino da cui provengono.

Grappa giovane (non invecchiata), di colore bianco trasparente, armonica di gusto intenso e fine, dove i sapori d'uva e frutta si evidenziano in una nitida nota alcolica.

Grappa invecchiata, di colore giallo oro trasparente, dal gusto elegante e intenso, lasciata invecchiare in botti di quercia Limousin ed ex-Sherry per circa 18 mesi.

The marc obtained from the fermentation of Brunello di Montalcino is transferred to the distillery immediately after racking off, in order to preserve all the aromatic characteristics of the grape variety.

Obtained with the classic system of the discontinuous copper still, to maintain all the characteristics of the wine they originate from.

Young Grappa (not aged), clear and harmonious, with an intense yet fine taste, in which the flavours of grape and fruit stand out in an evident alcoholic note.

Aged Grappa, which is a transparent golden yellow, with an elegant and intense taste, left to age in Limousin oak and ex-Sherry casks for about 18 months.



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Oliveti di proprietà situati intorno al centro aziendale (400 m s.l.m.).

Le varietà presenti sono: correggiolo, nella maggior parte con aggiunta di piccole percentuali di Moraiolo e Olivastre secolari.

La raccolta viene fatta mediante brucatura a mano durante i mesi di ottobre-novembre, l'estrazione dell'olio viene effettuata entro le 48 ore dalla raccolta, secondo le migliori tecniche a freddo per mantenere inalterate le caratteristiche qualitative del prodotto. Segue la filtrazione a cotone.

Di colore verde con riflessi dorati, profumo fruttato, intenso e persistente con sentori di erba tagliata carciofo e pomodoro. Al palato risulta leggermente piccante con una nota amara nel finale.

Estate-owned olive groves situated around the centre of the estate (400 m above sea level).

The varieties present are mostly Correggiolo, with the addition of small percentages of age-old Moraiolo and Olivastre.

The olives are hand-picked in October and November. The oil is extracted using the best cold-pressing techniques, within 48 hours of harvest, to maintain the qualitative characteristics of the product. This is followed by filtration through cotton.

Green in colour with golden highlights, an intense and persistent fruity bouquet with scents of freshly mown grass, artichoke and tomato. Slightly spicy on the palate with a bitter note in the finish.



