



## Diego Bonato dell'azienda Tolaini Riceve il Premio Gambelli 2017

**February 20th, 2017 (Castelnuovo Berardenga, SI, Italy)** - Siamo entusiasti di annunciare che Diego Bonato, Enologo e Direttore Generale di Tolaini, ha ricevuto il Premio Gambelli 2017, Lunedì 13 Febbraio 2017 durante la manifestazione Chianti Classico Collection a Firenze.

"Sono molto orgoglioso di vedere Diego onorato con questo prestigioso premio. Lui e la sua squadra si sono dedicati a produrre i migliori vini che rappresentano questo territorio fin dal primo giorno ", ha detto Pier Luigi Tolaini, proprietario dell'azienda Tolaini. "Ho scelto Castelnuovo Berardenga oltre 20 anni fa per il suo grande terroir. Il mio sogno di produrre grandi vini di territorio si riconferma con questo premio. "

Il premio Premio Gambelli viene assegnato in memoria di Giulio Gambelli, il grande consulente di vino italiano che era conosciuto affettuosamente come il "maestro" del Sangiovese. Il premio viene assegnato ogni anno ad un giovane enologo di età inferiore ai 35 anni che mostra eccezionale abilità e dedizione nel fare vino che è rappresentativo del territorio da cui proviene. I partecipanti, da tutta Italia, vengono selezionati da importanti giornalisti del settore ed i finalisti sono invitati a inviare alcuni campioni alla giuria. Segue una degustazione alla cieca ed il vincitore viene scelto.

"Sono molto orgoglioso del nostro team e molto grato alla famiglia Tolaini", ha detto Diego Bonato. "Il premio è stato dato a me, ma è un premio per il nostro team. Grazie a Davide Xodo, agronomo, e Francesco Rosi, il nostro enologo. Lavoriamo con costanza e dedizione ogni giorno per cercare di fare vini che rispecchino il nostro territorio, e vincere il Premio Gambelli con i vini Sangiovese, è un vero onore ed una grande soddisfazione, perchè il Sangiovese è stato il vitigno di Giulio Gambelli. "

### **A proposito di Diego Bonato**

Diego Bonato si è laureato in Enologia nel 2004 presso l'Università di Padova. Ha fatto vino in Veneto e Toscana, in Nuova Zelanda e Australia. Diego ha lavorato presso l'Azienda Tolaini nel 2006 durante la vendemmia per poi tornarci nel 2008 come direttore tecnico incaricato dei vigneti e cantina. Oggi Diego è Direttore Generale / Enologo.

### **A proposito di Tolaini**

Nel 1997 Pier Luigi Tolaini è tornato in patria e ha comprato un'azienda a Castelnuovo Berardenga, nel cuore del Chianti Classico. In totale gli ettari vitati sono 50, e sono presenti le uve Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Ha costruito, da zero, un cantina all'avanguardia riunendo il meglio della tecnologia. L'obiettivo è quello di produrre vini che rappresentino una vera espressione di questa regione. Attualmente Ruggero Mazzilli è il consulente agronomo di Tolaini e sotto la sua guida, i vigneti sono coltivati in modo sostenibile. Tolaini produce cinque vini - un **Chianti Classico Vallenuova** (ultimo nato nell'annata 2015, 100% Sangiovese), un **Chianti Classico Gran Selezione** (100% Sangiovese); **Al Passo** (in prevalenza Sangiovese); **Valdisanti** (Cabernet Sauvignon-dominante); ed il vino di punta della cantina, **Picconero**, un blend Merlot Cabernet Franc.