

L'azienda si trova nella zona più a Sud del Chianti Classico e ad Ovest di Castelnuovo Berardenga. Incastonata in un anfiteatro naturale di vigneti circondati da olivi e boschi, si colloca in una delle zone più suggestive della Toscana, movimentata da dolci colline.

I vigneti si trovano tra 300 e 450 metri sul livello del mare. Questa ubicazione assicura al vino finezza ed eleganza, perché grazie alle escursioni termiche tra notte e giorno l'uva riesce a raggiungere un grado di maturazione ottimale.

Gli ettari vitati sono 50 e tutti ad alta densità, dai 7.300 agli 11.300 ceppi per ettaro. Prima di piantare ogni vigneto è stata effettuata una zonazione, che ha consentito di mettere a dimora ciascun

vitigno secondo la combinazione perfetta con il terreno, in modo da esaltarne le peculiarità.

L'intento è quello di applicare la perfetta sintesi tra una sapiente gestione agricola mutuata dalla tradizione e una costante e puntigliosa ricerca di tutte quelle acquisizioni tecniche, scientifiche e tecnologiche che aiutano la viticoltura attuale a produrre una materia prima di altissima qualità. Come logo è stata scelta la  $\Upsilon$  che rappresenta l'equivalente etrusca della lettera "T". Gli Etruschi vivevano nella Toscana centrale più di 3000 anni fa e questo simbolo che rappresenta gli antichi abitanti di questa terra è scolpito su una roccia di tre metri posta davanti al cancello dell'azienda Tolaini.

## TOUR E TASTING DA TOLAINI

*La Cantina è aperta dal Lunedì al Venerdì dalle 10 alle 17.*

*La degustazione comprende l'assaggio di 5 vini, uno snack ed un tour di 30 minuti.*

*Per il fine settimana o gruppi numerosi contattateci all'indirizzo e-mail [hospitality@tolaini.it](mailto:hospitality@tolaini.it)*



TOLAINI SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.

Strada Provinciale 9  
di Pievasciata, 28  
Loc. Vallenuova

53019 Castelnuovo  
Berardenga · Siena  
[info@tolaini.it](mailto:info@tolaini.it)

Tel. +39 0577 35 69 72  
Fax +39 0577 35 67 01  
[WWW.TOLAINI.IT](http://WWW.TOLAINI.IT)

## Tolaini News

INVERNO 2017



Pierluigi Tolaini è nato a Castelnuovo Garfagnana (LU) nel 1936 e nel 1956 è emigrato in Canada con un biglietto di sola andata e due grandi sogni nella valigia: fare soldi in America e tornare un giorno nella sua terra natia per fare un grande vino.

Quel sogno si concretizza e 40 anni più tardi, dopo aver fondato in Canada un'azienda di autotrasporti di successo, decide di iniziare a cercare in Toscana il pezzo di terra ideale per realizzare il suo secondo sogno.

Nel 1998 lo trova a Castelnuovo Berardenga e lo acquista.

Vini di territorio,  
qualità senza compromessi.



TOLAINI



### PICCONERO

L'obiettivo di Pierluigi Tolaini è di produrre un grande vino, senza compromessi, con il profilo stilistico dei grandi Chateaux di Bordeaux. Questo ideale è rappresentato da Picconero, la cui produzione avviene solo nelle grandi annate. Per il blend di Picconero vengono scelte di anno in anno, solo le parcelle migliori di Merlot e Cabernet Franc che danno vita a un vino di grande corpo, complesso ed elegante con un lungo potenziale di affinamento in bottiglia.



### VALDISANTI

San Giovanni è il nome della nostra tenuta nella valle vicino al piccolo borgo di San Giovanni a Cerreto. Nella chiesa adiacente alla nostra tenuta c'è un dipinto rinascimentale di Rutilio Manetti raffigurante Giovanni mentre offre il calice alla Madonna. Il calice con il serpente è stato scelto come simbolo in tributo a questa terra antica che porta il nome del Santo. Valdisanti è una cuvée di Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Cabernet Franc. È elegante e strutturato, con una complessità speziata e un lungo retrogusto.



### AL PASSO

C'è una piccola radura circolare in cima alla collina più alta nell'azienda Tolaini. Questo boschetto è noto come Al Passo e da questa collina si gode di un panorama magico che si spinge fino alle torri di Siena. È un luogo ricco di storia dove giace anche un'antica tomba Etrusca. Al Passo è il blend più tradizionale di Pierluigi Tolaini, a netta prevalenza di Sangiovese con una percentuale complementare di Merlot.



### VIGNA MONTEBELLO SETTE CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE

La tenuta Tolaini si trova nella parte Sud del territorio del Chianti Classico, là dove il Sangiovese ha un carattere unico. Il team tecnico dell'azienda ha individuato nel Vigneto n. 7 di Montebello una speciale corrispondenza tra il suolo, ricco di argilla e galestro, la pendenza e l'esposizione. Queste le caratteristiche che nel tempo hanno dato vita ad un Sangiovese impeccabile e originale. Il Chianti Classico Gran Selezione, dopo aver riposato in cantina per 30 mesi, si presenta armonico, sapido e fruttato, capace di esprimere nel bicchiere eleganza ed intensità.



### VALLENUOVA CHIANTI CLASSICO

Un magico connubio tra il calore del sole e la composizione del terreno, ricco di argilla e galestro, l'altitudine e l'esposizione, danno vita ad un Sangiovese puro, ricco e succoso, fruttato ed elegante. Questo Chianti Classico è ottenuto da una selezione dei più vocati vigneti di Sangiovese aziendali, affina per circa 10 mesi in botte grande e successivamente per quattro mesi in bottiglia, prima di essere messo in commercio con il nome della località dove si trova l'azienda: Vallenuova.

La vendemmia 2017 verrà ricordata per la sua difficile stagione vegetativa ascrivibile a un'estate siccitosa e ondate di calore ricorrenti. La gestione del vigneto ha giocato un ruolo fondamentale nel mitigare gli effetti del caldo: la cura dei germogli in

**“L'AZIENDA TOLAINI È 100% BIOLOGICA DAL 2013”**

primavera e l'impianto di irrigazione in estate hanno permesso alle piante di mantenere l'equilibrio vegetativo nei periodi più difficili. Le escursioni termiche di inizio settembre hanno completato il processo di maturazione assicurando a Tolaini un'altra ottima

vendemmia. Notevole anche il risultato per l'innesto a gemma fatto in primavera, il 99% delle piante ha attecchito; un successo che premia la meticolosa cura delle viti dei nostri operai. Le varietà autoctone di Sangiovese e Canaiolo inizieranno a dare i loro frutti dal 2018 e contribuiranno a esaltare l'appartenenza dei vini di Tolaini al territorio del Chianti Classico e specificamente di Castelnuovo Berardenga.

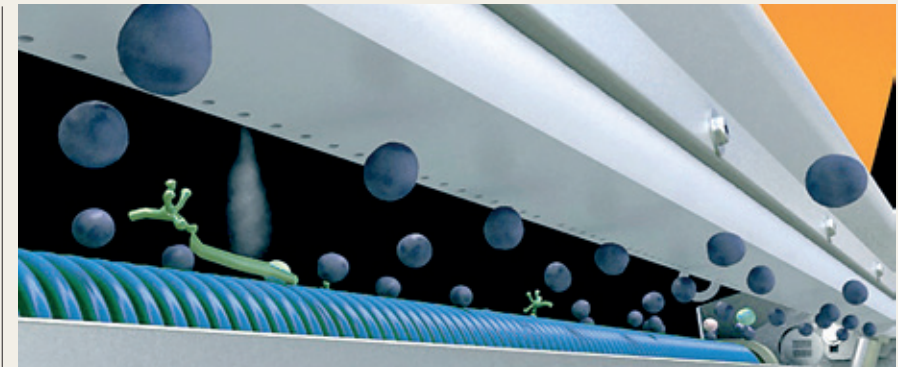


La squadra Tolaini: Mattia Malanchi, Lia Tolaini, Alberto Fusi e Francesco Rosi.

Da questa estate Tolaini si avvale di due nuove figure: Alberto Fusi, neo direttore e Luca D'Attoma, consulente enologico. Insieme a Francesco Rosi in cantina e Mattia Malanchi in vigna proseguiranno la gestione biologica dei vigneti finalizzata all'ottenimento di uve di qualità. Tamara Maccherini continua ad occuparsi della direzione commerciale di Italia, Europa, Asia ed America del Sud.



Il percorso intrapreso con l'agricoltura biologica ha già dato ottimi risultati con i vini 2014 che, secondo i nostri tecnici, sono i migliori prodotti fino ad oggi. Etichettata troppo presto come una vendemmia difficile a causa della stagione fresca, si è invece distinta per l'eleganza e la levigatezza dei suoi tannini supportati da mineralità ed equilibrio.



Fin dal 2014 il selezionatore ottico è l'ultimo livello di cernita per le uve di Tolaini. Una volta impostati i criteri di scelta secondo dimensione, colore e forma, ogni singolo acino viene analizzato da una telecamera: quelli che

non rispettano i canoni richiesti vengono scartati da un getto di aria compressa. Solo le uve perfettamente mature raggiungono le vasche di fermentazione.

<b>JAMES SUCKLING.COM</b>	<b>GAMBERO ROSSO</b>	<b>Wine Spectator</b>	<b>IVINI di VERONELLI</b>
AL PASSO 2014 91 punti	AL PASSO 2014 3 bicchieri rossi	VALDISANTI 2014 93 punti	VIGNA SETTE 2013 CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 93 punti
VALDISANTI 2014 92 punti	VALLENUOVA 2015 CHIANTI CLASSICO 2 bicchieri rossi	VALLENUOVA 2015 CHIANTI CLASSICO 93 punti	PICCONERO 2014 92 punti
PICCONERO 2016 en primeur 95/96 punti		VIGNA SETTE 2013 CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 93 punti	VALDISANTI 2014 90 punti
VALLENUOVA 2015 CHIANTI CLASSICO 91 punti			

