

Siamo orgogliosi di essere certificati biologici e di aver raggiunto la neutralità carbonica.

Uvaggio
Cabernet Sauvignon 75%, Sangiovese 20%, Cabernet Franc 5% Produzione: 60 qt./ha

Area di produzione
Chianti Classico, Toscana

Suolo
Limo e argilla con considerevole presenza di scheletro

Vigneti
Età delle piante Vigneti piantati nella primavera del 2000
Densità d'impianto da 6,900 a 11,000 ceppi per ettaro
Invecchiamento 12 mesi in bottiglia

Vinificazione

Le uve, dopo selezione in vigna e in cantina, vengono diraspate e introdotte intere in tank tronco conici di legno.

Fermentazione alcolica In tank di legno tronco conici termo-condizionati, muniti di controllo automatico della temperatura, mantenendo il mosto in contatto con le bucce per circa 30 giorni, durante i quali vengono eseguiti pigiaggi manuali, rimontaggi ogni 4-6 ore e un delestage alla settimana.

Fermentazione malolattica In barriques di rovere francese (70% nuove, 30% di un anno)

Affinamento 16 mesi in barriques, di cui 6 su fecce fini

Note organolettiche
Limpido, rosso-rubino carico con riflessi granati. Pulito con aromi di frutta secca, cannella, peperone e vaniglia. Corpo molto strutturato, con tannini morbidi e rotondi, aromi di frutta matura, peperone e un retrogusto ricco di vaniglia e liquirizia.



AG Vinous	2018, 2016	92 points
Gambero Rosso	2018, 2008	
Wine Advocate	2019, 2016, 2009	94 points
	2015	92+ points
	2014	91 points
	2012, 2006	92 points
	2010, 2007	93 points
James Suckling	2020, 2016, 2015,	93 points
	2010	
	2018	94 points
	2014, 2012	92 points
	Wine Enthusiast	2019
Wine Spectator	2021	94 points
	2020	92 points
	2019, 2014	93 points
	2018	95 points



TOLAINI

Per Luigi Tolaini

Valdisanti
2014

Y



www.tolaini.it