

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



CHIANTI
CLASSICO

Firenze

Siena

Castelnuovo
Berardenga

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

Produzione 89,000 bott. (2009); 74,000 bott. (2010); 75,000 bott. (2011)

Invecchiamento 12 mesi in bottiglia

Vinificazione

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

Fermentazione alcolica In tini 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 Su fecce fini per 6 mesi in barriques, 16 mesi in barriques

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 91 points

Wine Spectator 2021 94 points

2020 92 points

2019, 2014 93 points

2018 95 points

TOLAINI

Per Luigi Tolaini

Valdisanti



www.tolaini.it