

Uvaggio
Sangiovese 100% 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 7,350 piante per ettaro

Vinificazione

Le uve, vendemmiate manualmente, subiscono una doppia selezione: in primo luogo vengono scelti i grappoli e le porzioni di grappolo, poi selezionato acino per acino grazie all'ausilio di un selezionatore ottico. Solamente gli acini perfettamente integri vengono immessi nelle vasche di acciaio o nei tini tronconi di legno per la fermentazione.

Fermentazione alcolica La fermentazione dura circa 20 giorni, durante i quali la temperatura dei tini viene controllata automaticamente. Vengono eseguiti rimontaggi ogni 8 ore ed 1 delestage la settimana. Segue la fermentazione un breve periodo di macerazione post fermentativa.

Fermentazione malolattica La fermentazione malolattica viene svolta in tini troncoconici di legno da 48 hl.

Affinamento Il vino rimane per 10 mesi in legno di cui 4 sulle proprie fecce fini. Seguono 4 mesi di affinamento in bottiglia.

Note organolettiche
Questo vino sensuale presenta note di ciliegia rossa, amarena, tabacco, spezie e liquirizia. I tannini eleganti e ben bilanciati con il frutto evidenziano un buon grado di maturazione delle uve. Il finale è lungo, succoso, fresco e piacevole, con la croccantezza e la struttura di un autentico Sangiovese di Castelnuovo Berardenga.



| | | |
|-----------------------------|------------------------|------------|
| Jeb Dunnuck | 2020 | 90 points |
| AG Vinous | 2022, 2020 | 90 points |
| | 2021 | 92 points |
| Gambero Rosso | 2018 | 🍷🍷🍷 |
| Robert Parker Wine Advocate | 2018, 2017 | 90 points |
| | 2016 | 91 points |
| | 2015 | 90+ points |
| James Suckling | 2022, 2017, 2016 | 92 points |
| | 2021 | 93 points |
| | 2020, 2019, 2018, 2015 | 91 points |
| Wine Enthusiast | 2021 | 90 points |
| Wine Spectator | 2019 | 90 points |
| | 2015 | 93 points |

CHIANTI CLASSICO

Firenze

Siena

Castelnuovo Berardenga

TOLAINI

Per Luigi Tolaini

Vallenuova Chianti Classico
DOCG
2015

Y



www.tolaini.it