

Uvaggio
90% Sangiovese, 10% Merlot

Area di produzione
Chianti Classico, Toscana

Suolo
Limo e argilla con considerevole presenza di scheletro

Produzione
60 qt./ha

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 i delestaggi 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 90 points

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, 91 points
2015

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

2016



www.tolaini.it