TOLAINI

Vallenuova Chianti Classico DOCG

2022

Uvaggio
95% Sangiovese, 5% Canaiolo

Area di produzione
Chianti Classico, Toscana

Suolo
Franco-argilloso, calcareo e con un'alta percentuale 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

La selezione delle uve avviene inizialmente in vigna, durante la vendemmia. Successivamente continua in cantina, con l'aiuto di una selezionatrice ottica; i grappoli vengono diraspati e gli acini interi vengono immediatamente trasferiti in serbatoi di acciaio inox.

Fermentazione alcolica La fermentazione avviene a temperatura controllata e il mosto viene tenuto sulle bucce per 20 giorni.

Affinamento Il vino invecchia per 10 mesi in botti di rovere toscano, di Slavonia e austriaco.

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

www.tolaini.it