

Associazione Italiana Sommelier

TOLAINI

DUEMILAVINI
IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2009

Associazione Italiana Sommelier

SP9 di Pievasciata, 28 - 53019 Castelnuovo Berardenga (SI)
Tel. 0577 356972 - Fax 0577 356701 - www.tolaini.it - info@tolaini.it

Anno di fondazione: 1998

Proprietà: Pier Luigi Tolaini

Fa il vino: Michel Rolland

Bottiglie prodotte: 200.000

Ettari vitati di proprietà: 50

Vendita diretta: sì

Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Paolo Puliti

Come arrivarci: dal raccordo Siena-Bettolle uscire a Casetta per Pianella, poi strada provinciale per Pievasciata; l'azienda si trova dopo 4 km sulla sinistra.

Quando Pier Luigi Tolaini lasciò l'Italia per emigrare in Canada aveva un sogno, quello di ritornare per produrre vini con il proprio nome. Qualche decennio dopo è effettivamente tornato, ma solo dopo essere diventato un colosso nel settore dei trasporti, potendosi così permettere di fare le cose davvero in grande. Acquista circa 100 ettari a Castelnuovo Berardenga, distinti in due diverse tenute, e ne pianta una buona parte a vigneto, con modernissimi impianti che raggiungono gli 11.000 ceppi per ettaro. Chiama Michel Rolland come enologo, poi Danny Schuster ed Andrea Paoletti come agronomi, a comporre una sorta di dream-team della consulenza mondiale. Il risultato è costituito da una gamma di impostazione vagamente bordolese, con un primo, un secondo ed un terzo vino, tutti di pari annata, ma con differenze nella composizione dei vitigni. Al vertice il Picconero, della Tenuta Montebello, concentrazione e potenza allo stato puro.

PICCONERO 2005



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Merlot 65%, Cabernet Sauvignon 30%, Petit Verdot 5% - **Gr.** 14% - € 50 - **Bottiglie:** 4.500 - Fittissimo color succo di mora, annuncia un naso di lampone, spezie dolci, carruba e tocchi mentolati, con un costante sottotono di cuoio. In bocca ha carattere, con tannini molto decisi, fusi a continui ritorni fruttati; lunga chiusura speziata e affumicata. Un anno e mezzo di barrique. Cosciotto di agnello alle spezie.

VALDISANTI 2005



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Cabernet Sauvignon 75%, Merlot 20%, Cabernet Franc 5% - **Gr.** 13,5% - € 28 - **Bottiglie:** 20.000 - Rubino vivo e compatto, ha profumi di mora matura, tabacco da pipa, cannella, cuoio inglese e crema di cacao. Compatto, intenso, con una viva trama tannica ed un finale su toni tostati. 16 mesi di barrique. Spiedini misti.

AL PASSO 2005



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Sangiovese 85%, Merlot 15% - **Gr.** 13,5% - € 20 - **Bottiglie:** 11.000 - Rubino luminoso di media intensità, per note di sottobosco, pelliccia, terra bagnata, marasca e viola. Bocca abbastanza dura, grazie a fitti tannini ed una notevole sapidità. Un anno di barrique. Involtni in umido ai funghi.

Imported in the USA by

banville&jones
WINE MERCHANTS