



TOLAINI

Vendemmia 2014

La vendemmia 2014 potrebbe essere eccellente e noi abbiamo un'arma in più!

La primavera è arrivata tardi quest'anno da Tolaini e seguita poi da un Luglio piovoso. Non è stata la solita estate Italiana, e quindi le uve stanno raggiungendo il loro giusto grado di maturazione a Settembre, che per ora è stato caldo e soleggiato. La vendemmia è leggermente posticipata rispetto alla norma, ma sarà una grande annata per Tolaini, grazie in parte a Madre Natura e alla gestione della parete fogliare, ed in parte grazie alla nostra **nuova linea di selezione ottica dell'uva** che sarà l'ultimo e più importante step per assicurare che il nostro vino sarà prodotto esclusivamente con acini perfetti! La vendemmia è appena iniziata ed il mosto sta fermentando deliziosamente – stay tuned!



Il nuovo tavolo di selezione ottica di Tolaini sfrutta una telecamera di ultima generazione per analizzare che ogni singolo acino abbia la perfetta **dimensione, colore e forma**. Ogni acino che non corrisponde ai criteri desiderati (o altre impurità come raspi o piccoli insetti) viene allontanato da un soffio di aria compressa. Solo i migliori acini interi verranno lasciati proseguire verso il tino e trasformati in vino.

In Vigneto: Ruggero Mazzilli è il consulente agronomo di Tolaini, vive a Gaiole in Chianti ed è il proprietario e fondatore della SPEVIS (Stazione Sperimentale Per la Viticoltura Sostenibile). Sotto la supervisione di Ruggero, Panzano in Chianti è diventato il primo Bio-Distretto al mondo, immediatamente seguito da San Gimignano e Gaiole in Chianti. SPEVIS collabora con i migliori istituti di ricerca per trovare nuove soluzioni a problemi pratici della viticoltura, seguendo i principi dell'agricoltura biologica e mettendo in pratica il più totale rispetto per l'ambiente. Con Ruggero a far parte del team, Tolaini continuerà a coltivare la massima espressione del terroir del Chianti Classico mediante una viticoltura biologica e sostenibile.



www.tolaini.it