TOLAINI

AL PASSO TOSCANA IGT

2016

Al Passo è il nome del bosco circolare nella nostra tenuta. Questo importante elemento paesaggistico è il punto più alto del nostro vigneto Vallenuova.

Uve

Parti uguali di Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon

Zona di Produzione

Vigneti: Vallenuova e Montebello, Castelnuovo Berardenga, Zona del Chianti Classico, Toscana

Tipologia di Terreno

Vallenuova franco-argilloso (silty clay soil), ricco di minerali con eccellente drenaggio, è caratterizzato dall'Alberese —una pietra calcarea, che limita il vigore della vite e favorisce un radicamento profondo per una maggiore concentrazione. Montebello franco-limoso (silty soil) è intrecciato con scisti, calcare e marna, e ricco di potassio, magnesio e calcio. Da origine a vini di profondità, fermezza e chiara territorialità.

Gestione del Vigneto

Il rispetto per la terra è di fondamentale importanza per Tolaini, con un approccio viticolo fondato su una rigorosa certificazione biologica, pratiche rigenerative e una filosofia preventiva che considera il vigneto come un sistema vivente. L'impianto ad alta densità, da 6.000 a oltre 7.350 ceppi per ettaro, unito a colture di copertura specializzate e all'attiva preservazione della biodiversità, favorisce lo sviluppo profondo delle radici, accresce la resilienza delle viti e limita naturalmente le rese per ottenere una maggiore concentrazione del frutto.



Vinificazione

Le uve vengono selezionate dapprima durante la vendemmia in vigna, poi nuovamente in cantina, dopo la diraspatura, tramite un sistema di cernita ottica.

Fermentazione Alcolica

Gli acini interi vengono trasferiti immediatamente in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per la fermentazione, con macerazione sulle bucce per 20 giorni.

Affinamento

Il vino matura per 14 mesi in tini e barriques di rovere francese, di cui 6 mesi sui lieviti fini.

Stampa

Robert Parker Wine Advocate	92 punti
James Suckling	94 punti
Wine Spectator	92 punti
DoctorWine	95 punti

Note di degustazione

Note speziate di rovere si elevano sopra distinti aromi di ciliegia e bacche. Il palato porta la spina dorsale del Sangiovese, la rotondità del Merlot e la struttura del Cabernet Sauvignon. La purezza del frutto e la definizione varietale riflettono la cura meticolosa dedicata alle viti.

Strada Provinciale 9 di Pievasciata, 28 53019 Loc. Vallenuova, Castelnuovo Berardenga SI 1123-456-7890
info@tolaini.it

TOLAINI

Siamo certificati biologici dal 2023 e abbiamo raggiunto lo status carbon-negative attraverso pratiche sostenibili.

Strada Provinciale 9 di Pievasciata, 28 53019 Loc. Vallenuova, Castelnuovo Berardenga SI 1123-456-7890
info@tolaini.it