TOLAINI

CHIANTI CLASSICO DOCG

2024

Un vino che racconta le origini della nostra tenuta. Da quest'anno presentiamo il nuovo Tolaini Chianti Classico. L'etichetta omaggia la storica famiglia Cerretani, antica casata senese attestata fin dall'XI secolo e legata a queste terre almeno dal 1090.

Uve

95% Sangiovese, 5% Canaiolo

Zona di Produzione

Vigneti: Sangiovese da San Giovanni a Cerreto; Canaiolo da Vallenuova. Castelnuovo Berardenga, Zona del Chianti Classico, Toscana

Tipologia di Terreno

A San Giovanni a Cerreto, sabbie quarzose e conglomerati marini ricchi di ciottoli arrotondati e conchiglie fossili formano terreni sciolti e riflettenti che favoriscono una maturazione uniforme. Vallenuova, franco-argilloso, ricco di minerali e 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.

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 provenienti dai nostri vigneti più giovani di San Giovanni a Cerreto vengono selezionate una prima volta durante la raccolta in vigneto. Al loro arrivo in cantina vengono diraspate e i migliori acini interi vengono selezionati con un sistema di cernita ottica e immediatamente trasferiti in vasche di acciaio inox.

Fermentazione Alcolica

La fermentazione è a temperatura controllata, con macerazione sulle bucce per 20 giorni.

Affinamento

Il vino matura per 10 mesi in vasche di cemento, seguiti da ulteriori 2 mesi di affinamento in bottiglia.

Stampa

James Suckling	92 punti
Vinous	90 punti
Wine Enthusiast	90 punti

Note di degustazione

Rosso rubino brillante. Al naso offre fragola fresca e amarena matura. Il palato è fruttato e diretto, con acidità vibrante e tannini morbidi e ben integrati, che portano a un'espressione equilibrata e autentica del Sangiovese.

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