TOLAINI

MELLO 700 SANGIOVESE TOSCANA IGT

2023

Dal vigneto più alto del Chianti Classico, a 700m slm, su suoli drenanti. Il vino è elegante ed esprime un profilo verticale, con freschezza e purezza aromatica, valorizzando l'altitudine e le caratteristiche del singolo cru.

Uve

100% Sangiovese, vigna singola

Zona di Produzione

Podere Mello, 700 m sul livello del mare Gaiole, Zona del Chianti Classico, Toscana

Tipologia di Terreno

Una combinazione di Alberese e Macigno del Chianti—un'arenaria quarzoso-feldspatica non calcarea—definisce il sito. Questi suoli naturalmente acidi e silicei sono ricchi di frammenti pietrosi, poveri di nutrienti ed eccezionalmente ben drenati. Un suolo freddo per natura, il Macigno del Chianti si riscalda lentamente in primavera, favorendo una maturazione graduale e una crescita naturalmente equilibrata in alta quota.

Gestione del Vigneto

Impiantato nel 2001 a circa 700 metri sul livello del mare, Mello è il vigneto a maggiore altitudine all'interno della DOCG Chianti Classico. Realizzato dal rinomato agronomo Ruggero Mazzilli e condotto in regime biologico, il sito beneficia di giornate calde e soleggiate, notti fresche e una brezza costante—condizioni eccezionalmente adatte al Sangiovese.



Vinificazione

Le migliori uve vengono selezionate a mano in vigna. L'80% viene diraspato, selezionato otticamente e trasferito in tini tronco-conici di rovere. Il restante 20% viene vinificato in anfore di terracotta, alternando strati di grappoli interi e acini diraspati per favorire una parziale macerazione carbonica e una maggiore complessità aromatica.

Fermentazione Alcolica

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Nei tini di rovere si effettuano delicati rimontaggi nei primi 10 giorni, con circa 45 giorni di macerazione sulle bucce. Nelle anfore, leggere follature manuali accompagnano la fermentazione, con macerazione fino a 90 giorni per un'estrazione lenta e armoniosa dei composti aromatici e polifenolici.

Affinamento

Affina 18 mesi in botti di rovere austriaco da 25 hl, di cui 6 sui lieviti fini, e ulteriori 8 mesi in bottiglia prima del rilascio.

Stampa

James Suckling	93 punti
Gambero Rosso	🍷🍷🍷
Wine Spectator	92 punti

Note di degustazione

Rosso rubino con sfumature violacee. Al naso offre lampone, ciliegia rossa e viola. I tannini sono fini e setosi, la struttura di medio corpo e persistente—caratteristica dei vini di alta quota. Un'espressione pura di Sangiovese da questo remoto terroir collinare, intatto da oltre vent'anni.

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