# TOLAINI

# PERLUI CABERNET FRANC TOSCANA IGT

2021

PERLUI è un vino dedicato a Pier Luigi "Louie" Tolaini, il fondatore di Tolaini. Il suo sogno era quello di produrre il miglior vino da questo terroir. PERLUI, 100% Cabernet Franc, il suo vitigno preferito, è la realizzazione di quel sogno.

## Uve

100% Cabernet Franc

## Zona di Produzione

Vigneto: Montebello, Castelnuovo Berardenga, Zona del Chianti Classico, Toscana

## Tipologia di Terreno

I suoli di Montebello sono prevalentemente argilloso-limosi, intrecciati con scisti, calcare e marna, conferendo ai vini un carattere denso e strutturato. Ricchi di potassio, magnesio e calcio, i suoli forniscono un nutrimento costante alle viti e producono 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 migliori viti di Cabernet Franc vengono individuate durante l'estate e seguite singolarmente nel corso della maturazione. Le uve vengono selezionate dapprima durante la vendemmia in vigna, poi nuovamente in cantina, dopo la diraspatura, tramite un sistema di cernita ottica. Gli acini interi vengono trasferiti direttamente in barriques aperte di rovere francese, 100% nuove, dove vengono effettuate delicate follature manuali.

## Fermentazione Alcolica

La fermentazione si svolge con lieviti indigeni, con macerazione sulle bucce per 30 giorni.

## Affinamento

Il vino affina per 24 mesi in barriques di rovere francese, 100% nuove, di cui 6 mesi sui lieviti fini. Dopo l'imbottigliamento, riposa per ulteriori 24 mesi prima del rilascio.

## Stampa

| | |
|---|---|
| Robert Parker Wine Advocate | 95 punti |
| Vinous | 93 punti |
| James Suckling | 94 punti |
| Wine Spectator | 94 punti |

## Note di degustazione

Rosso rubino intenso. Il naso rivela note di pomodoro rosso, peperone verde e cioccolato fuso, con sottili sfumature di rovere e vaniglia. Corposo, con frutta matura al palato e una spina dorsale fresca e strutturata. PERLUI cattura l'eccellenza del terroir Tolaini—un vino straordinario con la capacità di invecchiare per decenni.

*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