TOLAINI

PICCONERO TENUTA MONTEBELLO TOSCANA IGT

2014

Il Picconero è prodotto solo nelle annate migliori. Il nome deriva dalla combinazione di due parole: “Picco”, ovvero il vertice (di qualità), e nero”, parola usata dagli Italiani diversi decenni fa per riferirsi al vino rosso.

Uve

100% Merlot

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, conferiscono 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 fondamentale per Tolaini, con una viticoltura basata sulla certificazione biologica, pratiche rigenerative e un approccio preventivo che considera il vigneto come un sistema vivente. L’alta densità d’impianto (6.000–7.350 ceppi per ettaro), insieme a colture di copertura e alla tutela della biodiversità, favorisce lo sviluppo radicale, rafforza la resilienza delle viti e limita naturalmente le rese, aumentando la 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. Gli acini interi vengono trasferiti direttamente in barriques aperte di rovere francese.

Fermentazione Alcolica

La fermentazione avviene a temperatura controllata e il mosto rimane a contatto con le bucce per 30 giorni durante i quali si effettuano delicate follature manuali.

Affinamento

Il vino affina per 18 mesi in barrique di rovere francese, 100% nuove, di cui 6 mesi sui lieviti fini. Dopo l’imbottigliamento, riposa per ulteriori 12 mesi prima del rilascio.

Stampa

Robert Parker Wine Advocate 94 punti

Note di degustazione

Ricco, concentrato e muscoloso, ma magnificamente equilibrato, con tannini fermi e profondi strati di ciliegia, prugna e bacche selvatiche, accentuati da spezie, vaniglia e liquirizia. Un finale lungo e saporito indugia con frutto succoso e tannini che fanno acquolina in bocca. Sensuale e giovanile, con la struttura per invecchiare con grazia per molti 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