TOLAINI

VALDISANTI TOSCANA IGT

2015

Il calice col serpente è un simbolo di San Giovanni Evangelista ed è tratto da un dipinto ospitato nella piccola chiesa che confina con questa vigna.

Uve

50% Cabernet Sauvignon, 50% Cabernet Franc

Zona di Produzione

Vigneto: San Giovanni a Cerreto, Castelnuovo Berardenga, Zona del Chianti Classico, Toscana

Tipologia di Terreno

A San Giovanni a Cerreto, i suoli sono composti da sabbie quarzose e conglomerati marini, intervallati da ciottoli arrotondati e conchiglie fossili. Sciolti, dalla tessitura leggera e altamente permeabili, questi suoli gialli riflettenti aumentano l'esposizione alla luce e favoriscono una maturazione uniforme e costante.

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. Gli acini interi vengono trasferiti direttamente in tini di rovere francese.

Fermentazione Alcolica

La fermentazione è a temperatura controllata, con macerazione sulle bucce per 25 giorni.

Affinamento

Il vino matura per 16 mesi in barriques francesi, di cui 6 mesi sui lieviti fini.

Stampa

Robert Parker Wine Advocate	92 punti
James Suckling	93 punti

Note di degustazione

Giovanile, con ricchi aromi di frutta scura, bacche e cassis intrecciati con spezie marcate di rovere francese. Al palato, Valdisanti si presenta corposo, con frutto profondo ma riservato incorniciato da rovere raffinato. L'equilibrio tra intensità del frutto e tannini fini indica un vino con un significativo potenziale d'invecchiamento.

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