TOLAINI

VALLENUOVA CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

2023

Vallenuova è il nome della tenuta ed è ancora oggi l'indirizzo formale della cantina. Il vigneto Vallenuova circonda la nostra cantina.

Uve

100% Sangiovese

Zona di Produzione

Vigneti: Vallenuova e Montebello, Castelnuovo Berardenga, Zona del Chianti Classico, Toscana

Tipologia di Terreno

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. Montebello è prevalentemente argilloso-limoso, intrecciato con scisti, calcare e marna, e ricco di potassio, magnesio e calcio. Dà origine a 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 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 grandi tini di rovere.

Fermentazione Alcolica

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

Affinamento

Il vino matura per 16 mesi in una combinazione di botti di rovere toscano, di Slavonia e austriaco, seguiti da 2 mesi in vasche di cemento e ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Stampa

James Suckling	92 punti
Vinous	93 punti
Wine Enthusiast	94 punti

Note di degustazione

Complesso e avvincente, stratifica frutti puri di amarena e ribes nero con note di terra, spezie e cuoio. Generoso ma equilibrato, con un finale lungo dalle sfumature di tabacco.

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