TOLAINI

VIGNA MONTEBELLO SETTE
CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG

2018

Montebello è il vigneto che circonda la villa Tolaini adiacente alla cantina. Questo vino proviene da un singolo vigneto, un "cru", 100% Sangiovese, la parcella numero "7" del vigneto Montebello, a 430m slm, di 2 ettari.

Uve

100% Sangiovese, vigna singola

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 a mano in vigna e nuovamente in cantina tramite cernita ottica dopo la diraspatura. Gli acini interi vengono quindi trasferiti in tini di rovere francese.

Fermentazione Alcolica

La fermentazione è a temperatura controllata, con macerazione sulle bucce per 40 giorni.

Affinamento

Il vino riposa per 24 mesi in botti di rovere da 25 hl, sei dei quali sui lieviti fini. A partire dall'annata 2021, subisce ulteriori 6 mesi di affinamento in vasche di cemento.

Stampa

Vinous	92 punti
Gambero Rosso	🍷🍷🍷
Robert Parker Wine Advocate	93 punti
James Suckling	94 punti
Wine Spectator	92 punti

Note di degustazione

Aromi di ciliegia matura, tabacco, cuoio e spezie. Al palato è elegante e strutturato, con tannini fini, acidità vibrante e un finale lungo e persistente, che esprime il carattere del Sangiovese e del suo terroir.

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