TOLAINI

VIGNA MONTEBELLO SETTE
CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG

2022

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, 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 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

Decanter	92 punti
Robert Parker Wine Advocate	94 punti
Vinous	93 punti
Wine Spectator	91 punti
James Suckling	96 punti
Wine Enthusiast	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