

**U**vaggio  
Sangiovese 85%, Merlot 15%

**A**rea di produzione  
Chianti Classico, Toscana

**S**uolo  
Limo e argilla con considerevole presenza di scheletro

**P**roduzione  
60 qt./ha

**V**igneti  
Età delle piante Vigneti piantati nella primavera del 2000  
Densità d'impianto da 6,900 a 11,000 piante per ettaro  
Invecchiamento 12 mesi in bottiglia

**V**inificazione  
Le uve, dopo selezione in vigna e in cantina, vengono diraspate e introdotte intere in tank di acciaio inox o tronco conici di legno.

**Fermentazione alcolica** In tank in acciaio inox o tronco conici di legno termo condizionati, muniti di controllo automatico della temperatura, mantenendo il mosto in contatto con le bucce per circa 20-25 giorni, durante i quali vengono eseguiti rimontaggi ogni 6-8 ore e un delestage alla settimana.

**Fermentazione malolattica** In tank tronco conici di legno e in barriques di rovere francese (20% nuove e 80% di un anno)

**Affinamento** Su fecce fini per 6 mesi in barriques e in tini tronco conici di legno, 8 mesi in barriques (20% nuove)

## Dati tecnici

Alcol 13,60%      Acidità Totale 5,71 g/l      Zuccheri 1,6 g/l      pH 3,48

## Note organolettiche

Limpido, rosso-rubino brillante con unghia tendente al granato con l'invecchiamento. Pulito con aromi di frutti rossi, liquirizia e vaniglia, note speziate di pepe nero. Buon corpo con tannini abbastanza morbidi, aromi di frutta matura, vaniglia e liquirizia con retrogusto ricco e speziato.



AG Vinous      2018      93 points  
2017      92 points

Gambero Rosso      2014        
2012, 2009      

Wine Advocate      2017, 2011      91 points  
2016, 2010, 2007      92 points  
2015, 2009      93+ points

James Suckling      2019, 2015      93 points  
2018      95 points  
2017, 2016      94 points  
2014, 2011, 2010      91 points  
2012      92 points

Wine Spectator      2016      92 points  
2015, 2011, 2010      91 points

Doctor Wine      2016, 2015      95 points



**TOLAINI**

*Per Luigi Tolaini*

Al Passo  
2011

*T*



[www.tolaini.it](http://www.tolaini.it)