

**U**vaggio  
Sangiovese 85%, Merlot 15% Produzione: 60 qt./ha

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

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

**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)

**N**ote 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  
2012

Y



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