

Uvaggio
Sangiovese 85%, Merlot 15%

Area di produzione
Chianti Classico, Toscana

Suolo
Limo e argilla con considerevole presenza di scheletro

Produzione
60 qt./ha

Vigneti
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

Vinificazione

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)

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
2014

Y



www.tolaini.it