

Siamo orgogliosi di essere certificati biologici e di aver raggiunto la neutralità carbonica.

**U**vaggio  
Sangiovese 34%, Merlot 33%, Cabernet Sauvignon 33%, 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 termoisolati, 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	2021	94 points
	2019, 2018	93 points
	2017	92 points

Gambero Rosso	2014	
---------------	------	--

Wine Advocate	2019, 2016, 2010, 2007	92 points
	2015, 2009	93+ points

James Suckling	Top 100 Value Wine (#80) 2017	94 points
	2020, 2012	92 points
	2019, 2015	93 points
	2018	95 points
	2016	94 points

Wine Enthusiast	2019	91 points
-----------------	------	-----------

Wine Spectator	2020, 2019, 2015, 2011, 2010	91 points
	2016	92 points

Doctor Wine	2019	96 points
	2016, 2015	95 points

CHIANTI CLASSICO  
Firenze  
Siena  
Castelnuovo Berardenga

**TOLAINI**

*Per Luigi Tolaini*

Al Passo  
2015

TOLAINI



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