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

Uvaggio

Sangiovese 34%, Merlot 33%, Cabernet Sauvignon 33%

A rea di produzione Chianti Classico, Toscana

Suolo
Limo e argilla con considerevole presenza di scheletro

Produzione 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



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 tini 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 tini 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)

ote organolettiche

Limpido, rosso-rubino brillante con unghia tendente al granato con l'affinamento. 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, 2010,92 points

2007

2015, 2009 93+ points

James Suckling Top 100 Value94 points

Wine (#80) 2017

2020, 2012 92 points 2019, 2015 93 points 2018 95 points 2016 94 points

Wine Enthusiast 2019 91 points

Wine Spectator 2020, 2019, 2015,91 points

2011, 2010

2016 92 points

Doctor Wine 2019 96 points





Al Passo 2016



www.tolaini.it

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





Al Passo 2016



www.tolaini.it