

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

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 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)

Note 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	2019, 2018	93 points
	2017	92 points

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

Wine Advocate	2019, 2016, 2010, 2007	92 points
	2017, 2011	91 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 Enthusiast	2019	91 points
-----------------	------	-----------

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

Doctor Wine	2019	96 points
	2016, 2015	95 points



TOLAINI

Per Luigi Tolaini

Al Passo
2016



www.tolaini.it