

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

Area di produzione
Chianti Classico, Toscana

Suolo
Franco-argilloso, calcareo e con un'alta
percentuale 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 tini 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 tank tronco conici di legno e in tini di acciaio.

Affinamento Su fecce fini per 6 mesi in barriques e in tini tronco conici di legno, 8 mesi in barriques (secondo passaggio)

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	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	2018	95 points
	2017, 2016	94 points
	2015	93 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
2018



www.tolaini.it