

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

Vinificazione

La selezione delle uve avviene inizialmente in vigna, durante la vendemmia.

Fermentazione alcolica Successivamente continua in cantina, con l'aiuto di una selezionatrice ottica; i grappoli vengono diraspatis e gli acini interi vengono immediatamente trasferiti in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per svolgere la fermentazione. Il mosto viene tenuto sulle bucce per 20 giorni.

Affinamento Il vino passa 14 mesi in tank e in barriques di rovere francese, di cui 6 sulle fecce fini.

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	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
2019



www.tolaini.it