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

TOLAINI

Al Passo
2019

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 diraspati 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	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

www.tolaini.it