

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
2022, 2021 94 points
2020, 2017 92 points
2019, 2018 93 points

Gambero Rosso 2014

Robert Parker Wine Advocate
2022 91 points
2019, 2016, 2010, 2007 92 points
2015, 2009 93+ points

James Suckling Top 100 (#80) 2017 94 points
 2022, 2020, 2012 92 points
 2021 91 points
 2019, 2015 93 points
 2018 95 points
 2016 94 points

Wine Enthusiast 2019 91 points

Wine Spectator 2022, 2016 92 points
 2020, 2019, 2015 91 points
 2011, 2010

Doctor Wine 2019 96 points
 2016, 2015 95 points



Al Passo Toscana IGT
2022



www.tolaini.it