

**U**vaggio  
Sangiovese 100% Produzione: 60 qt./ha

**A**rea di produzione  
Chianti Classico, Toscana

**S**uolo  
Limo e argilla con considerevole presenza di scheletro

**V**igneti  
Età delle piante Vigneti piantati nella primavera del 2000  
Densità d'impianto 7.350 piante per ettaro

**V**inificazione

Le uve, vendemmiate manualmente, subiscono una doppia selezione: in primo luogo vengono scelti i grappoli e le porzioni di grappolo, poi selezionato acino per acino. Solamente gli acini perfettamente integri vengono immessi nelle vasche di acciaio o nei tini tronconici di legno per la fermentazione.

**Fermentazione alcolica** La fermentazione dura 20 giorni, durante i quali la temperatura dei tini viene controllata computericamente. Vengono eseguiti rimontaggi ogni 8 ore ed un delestage la settimana. Segue la fermentazione un breve periodo di macerazione post fermentativa.

**Fermentazione malolattica** La fermentazione malaolattica viene svolta in tini troncoconici di legno da 48 hl o in tonneaux.

**Affinamento** Il vino rimane per 18 mesi in legno di cui 6 sulle proprie fecce fini. Seguono ulteriori 6 mesi di affinamento in acciaio e 6 mesi di affinamento in bottiglia.

**N**ote organolettiche  
Questo vino sensuale presenta note di ciliegia rossa, tabacco, cuoio, spezie e liquirizia. I tannini eleganti e ben bilanciati con il frutto evidenziano un favoloso grado di acidità che lo rende un vino complesso, dall'incontestabile potenza e struttura. Il finale è lungo e piacevole, da autentico Sangiovese.



Wine & Spirits	2016	93 points
AG Vinous	2017, 2016	93 points
	2013, 2011	91 points
Wine Advocate	2016	94 points
	2015, 2014	93 points
	2013	91+ points
	2011	91 points
James Suckling	2018, 2017	94 points
	2016, 2011	92 points
	2015, 2013	93 points
	2014	91 points
Wine Enthusiast	2011	91 points
Wine Spectator	2017, 2011	92 points
	2015	94 points
	2013	93 points
Doctor Wine	2016	95 points
Veronelli	2014	92 points
Falstaff	2011	92 points



**TOLAINI**

*Per Luigi Tolaini*

Chianti Classico  
Gran Selezione DOCG

2011

7



[www.tolaini.it](http://www.tolaini.it)