

Uvaggio
Sangiovese 100% Produzione: 60 qt./ha

Area di produzione
Chianti Classico, Toscana

Suolo
Limo e argilla con considerevole presenza di scheletro

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

Vinificazione

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 tronconi 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 feccie fini. Seguono ulteriori 6 mesi di affinamento in acciaio e 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Note 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.



Jeb Dunnuck	2019	92 points
AG Vinous	2020, 2017, 2016	93 points
	2019	91 points
	2018	92 points
Gambero Rosso	2018	
Robert Parker Wine Advocate	2020	95 points
James Suckling	2018, 2015, 2014	93 points
	2016	94 points
	2020, 2019, 2015, 2013	93 points
Wine Spectator	2018, 2017	94 points
	2016, 2011	92 points
	2015	94 points
Wine Enthusiast	2020	91 points
Wine Spectator	2020, 2019, 2018, 2017, 2011	92 points
	2015	94 points
	2013	94 points
Decanter	2021	92 points
Doctor Wine	2016	95 points



TOLAINI

Per Luigi Tolaini

Chianti Classico
Gran Selezione DOCG

2011

Y



www.tolaini.it