

**U**vaggio  
Sangiovese 100% singolo vigneto

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

**S**uolo  
Franco-limoso con discreta presenza di scheletro

**P**roduzione  
60 qt./ha

**V**igneti

Età delle piante Vigneti piantati nella primavera del 2000

Densità d'impianto 7.350 piante per ettaro

Produzione 13,000 bott. (2011); 13,000 bott. (2013); 14,000 (2014); 12,500 (2015); 8,500 (2016); 3200 (2017)

**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 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 lungo periodo di macerazione post fermentativa.

**Fermentazione malolattica** La fermentazione malaolattica viene svolta in botti di legno da 25 hl.

**Affinamento** Il vino rimane per 18 mesi in botti da 25 hl 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.



Jeb Dunnuck 2019 92 points

AG Vinous 2020, 2017, 2016 93 points

2019 91 points

2018 92 points

Gambero Rosso 2018 

Robert Parker Wine 2020 95 points

Advocate

2018, 2015, 2014 93 points

2016 94 points

James Suckling 2020, 2019, 2015, 93 points

2013

2018, 2017 94 points

2016, 2011 92 points

Wine Enthusiast 2020 91 points

Wine Spectator 2020, 2019, 2018, 92 points

2017, 2011

CHIANTI CLASSICO

Firenze

Siena

Castelnuovo Berardenga

TOLAINI

*Per Luigi Tolaini*

Chianti Classico  
Gran Selezione DOCG

2017



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



	2015	94 points
Decanter	2021	92 points
Doctor Wine	2016	95 points

**TOLAINI**  
*Per Luigi Tolaini*

Chianti Classico  
Gran Selezione DOCG  
2017



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