

Uvaggio
Sangiovese 100% singolo vigneto

Area di produzione
Chianti Classico, Toscana

Suolo
Franco-limoso con discreta presenza di scheletro

Produzione
60 qt./ha

Vigneti

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); 8000 (2018)

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 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.

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 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

2018

T



www.tolaini.it



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


TOLAINI
Per Luigi Tolaini

Chianti Classico
Gran Selezione DOCG
2018





www.tolaini.it