



Siamo orgogliosi di essere certificati biologici e di aver raggiunto la neutralità carbonica.

Uvaggio
Sangiovese 100% singolo vigneto

Area di produzione
Podere Mello 700 mt s.l.m., Chianti Classico, Toscana

Suolo
Macigno del chianti, sabbie di arenarie non calcaree

Produzione
60 qt/ha

Vigneti
Età delle piante Vigneti piantati nel 2001
Densità d'impianto 5000 piante per ettaro
Produzione 3300 bottiglie

Vinificazione

Le uve vengono vendemmiate manualmente nella seconda metà di ottobre. Vengono scelti i grappoli o le porzioni di grappolo migliori e trasportate in piccole cassette alla cantina. Qui l'80% dei grappoli viene diraspato, gli acini migliori selezionati con l'aiuto di un selettore ottico e vinificati in tini troncoconici di rovere. I restanti grappoli, dopo un'attenta ulteriore selezione, vengono vinificati interi in anfore di terracotta.

Fermentazione alcolica I lieviti indigeni svolgono la fermentazione alcolica. Vengono effettuate leggere follature manuali durante i primi 10 giorni di macerazione. Il tempo di contatto del mosto con le bucce può arrivare a 45 giorni per le uve vinificate in tini di rovere mentre può spingersi ben oltre i 90 giorni per le uve vinificate in anfora.

Affinamento Il vino affina per 18 mesi in botti di rovere austriaco da 25 hl, di cui 6 sulle proprie fecce fini. Viene quindi imbottigliato e messo a riposo per altri 8 mesi prima dell'uscita sul mercato.

Note organolettiche
Rosso rubino con riflessi porpora. Al naso presenta note di lampone, ciliegia rossa e violetta. I tannini sono fini e levigati, la struttura esile e persistente tipica dei vini d'altura. Questo Sangiovese unico nel suo genere è perfetta espressione del terroir di questa collina remota rimasta incontaminata per oltre 20 anni.



James Suckling	2020	95 points
Wine Spectator	2020	92 points



TOLAINI

Per Luigi Tolaini

Mello Sangiovese Toscana IGT



www.tolaini.it