Uvaggio
100% Cabernet Franc

Area di produzione
Chianti Classico, Toscana

Suolo
Limo e argilla con considerevole presenza di scheletro

Produzione
50 qt/ha

Vigneti

Età delle piante Vigneti piantati nel 2000

Densità d'impianto 6900 piante per ettaro

Produzione 600 bottiglie (2018)

Vinificazione

Le migliori viti di Cabernet Franc vengono selezionate durante la stagione vegetativa e monitorate attentamente durante la fase di maturazione. La selezione delle uve avviene inizialmente in vigna, durante la vendemmia. Successivamente continua in cantina, con l'aiuto di un tavolo di selezione ottico.

Fermentazione alcolica I grappoli vengono diraspati e gli acini interi vengono messi in barriques di rovere francese, aperte, nuove al 100%. I lieviti indigeni svolgono la fermentazione alcoolica ed il mosto viene tenuto sulle bucce per 30 giorni.

Affinamento Il vino affina poi per 24 mesi nelle stesse barriques nuove, trascorrendo 6 mesi sulle fecce fini. Viene quindi imbottigliato e riposa altri 24 mesi prima del rilascio sul mercato.

Note organolettiche
Rosso rubino profondo. Al naso sprigiona aromi intensi di pomodoro rosso, peperone e cioccolato con leggere sfumature di vaniglia. All'assaggio la struttura importante viene bilanciata da una vena di acidità fresca e persistente, che ne esalta il gusto di frutta rossa matura. Il carattere unico del terroir di Tolaini viene esaltato da questo vino davvero sorprendente, che può essere apprezzato oggi o invecchiare per decenni.

AG Vinous	2020	94 points
	2018	92 points
Robert Parker Wine Advocate	2020	95 points
James Suckling	2020, 2018	95 points
Wine Spectator	2020	95 points
	2018	93 points

TOLAINI

PERLUI Cabernet Franc Toscana IGT 2018

www.tolaini.it