



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

**U**vaggio  
100% Cabernet Franc

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

**S**uolo  
Limo e argilla con considerevole presenza di scheletro

**P**roduzione  
50 qt/ha

**V**igneti  
Età delle piante Vigneti piantati nel 2000  
Densità d'impianto 6900 piante per ettaro  
Produzione 600 bottiglie (2018)

**V**inificazione

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 alcolica 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.



James Suckling

2018

95 points

CHIANTI CLASSICO



**TOLAINI**

*Per Luigi Tolaini*

PERLUI Cabernet Franc  
Toscana IGT

2018

*T*



PERLUI  
CABERNET FRANC  
TOSCANA I.G.T.



TOLAINI

NON STATE PRODOTTE 570 BOTTIGLIE. QUESTA È LA N° 1

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