

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

**U**vaggio  
Merlot 65%, Cabernet Sauvignon 30%, Petit Verdot 5% Produzione: 50 qt./ha

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

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

**V**igneti  
Età delle piante Vigneti piantati nella primavera del 2000  
Densità d'impianto da 6,900 a 11,000 piante per ettaro  
Invecchiamento 12 mesi in bottiglia

**V**inificazione

Le uve, dopo selezione in vigna e in cantina, vengono diraspatte e introdotte intere in tank tronco conici di legno.

**F**ermentazione alcolica In tank tronco conici di legno termo-condizionati, muniti di controllo automatico della temperatura, mantenendo il mosto in contatto con le bucce per circa 30 giorni, durante i quali vengono eseguiti pigiage manuali e rimontaggi ogni 4-6 ore e un delestage alla settimana.

**F**ermentazione malolattica In barriques di rovere francese (100% nuove)

**A**ffinamento Su fecce fini per 6 mesi in barriques, 18 mesi in barriques

**N**ote organolettiche  
Limpido, rosso-rubino molto carico con riflessi granati. Pulito con aromi intensi di frutta rossa, peperone, liquirizia e vaniglia. Struttura complessa con tannini morbidi e rotondi, aromi di mora, lampone e un retrogusto ricco di frutti rossi, vaniglia e note balsamiche.



**AG Vinous** 2020, 2018 93 points  
2019, 2016 92 points

**Gambero Rosso** 2010, 2009

**Wine Advocate** 2018, 2015 95 points  
2016 96 points  
2011, 2009, 2006 93 points  
2010, 2014 94 points

**James Suckling** 2020, 2018 95 points  
2019, 2016 96 points  
2015, 2011, 2009 93 points  
2010, 2008 94 points

**Wine Enthusiast** 2018 93 points

**Wine Spectator** 2020, 2018, 2006 94 points  
2015, 2011, 2007 93 points



**Picconero**  
**2010**



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