

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

Uvaggio
65% Merlot and 35% 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 nella primavera del 2000
Densità d'impianto da 6,900 a 11,000 piante per ettaro
Invecchiamento 12 mesi in bottiglia

Vinificazione
Le uve, dopo selezione in vigna e in cantina, vengono dirasate e introdotte intere in tank tronco conici di legno.
Fermentazione 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 pigiaggi manuali e rimontaggi ogni 4-6 ore e un delestage alla settimana.
Fermentazione malolattica In barriques di rovere francese (100% nuove)
Affinamento Su fecce fini per 6 mesi in barriques, 18 mesi in barriques

Note 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.

TOLAINI

Pier Luigi Tolaini

Picconero
2015



AG Vinous	2020, 2018 2019, 2016	93 points 92 points
Gambero Rosso	2010, 2009	
Wine Advocate	2018, 2015 2016 2011, 2009, 2006 2010, 2014	95 points 96 points 93 points 94 points
James Suckling	2020, 2018 2019, 2016 2015, 2011, 2009 2010, 2008	95 points 96 points 93 points 94 points
Wine Enthusiast	2018	93 points
Wine Spectator	2020, 2018, 2006 2015, 2011, 2007	94 points 93 points

www.tolaini.it