

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

Produzione 7900 bott. (2009); 16,500 bott. (2010); 15,500 bott. (2011); 4,200 (2014); 9,000 (2015); 2,500 (2016)

Invecchiamento 12 mesi in bottiglia

Vinificazione

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

Fermentazione alcolica In tini 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 6-8 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.



AG Vinous	2016	92 points
	2012, 2010, 2009, 2008	92 points
	2011, 2007	93 points

Gambero Rosso	2010, 2009	3 glasses
	2008, 2004	2 glasses

Wine Advocate	2016	96 points
	2015	95 points
	2011, 2009, 2006	93 points
	2010, 2014	94 points
	2007	91 points

James Suckling	2018	95 points
	2017	94-95 points
	2016	96 points
	2015, 2011, 2009	93 points
	2010, 2008	94 points

Wine Spectator	2016	92 points
	2015, 2011, 2007	93 points
	2010	90 points
	2009, 2005	91 points



TOLAINI

Pier Luigi Tolaini

Picconero
2016



www.tolaini.it



2006 94 points

Veronelli 2015, 2010, 2009 ★ ★ ★

Falstaff 2010 93 points



TOLAINI
Pier Luigi Tolaini

Picconero
2016



www.tolaini.it