



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

Uvaggio
100% Merlot

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 7.900 bott. (2009); 16.500 bott. (2010); 15.500 bott. (2011); 4.200 (2014); 9.000 (2015); 2.500 (2016); 5.700 (2018); 4.200 (2019)

Vinificazione

La selezione delle uve avviene inizialmente in vigna, durante la vendemmia. Successivamente continua in cantina, con l'aiuto di una selezionatrice ottica; i grappoli vengono diraspati e gli acini interi vengono immediatamente trasferiti in barrique aperte di rovere francese.

Fermentazione alcolica La fermentazione avviene a temperatura controllata e il mosto viene tenuto sulle bucce per 30 giorni. Il vino viene messo in barriques di rovere francese, aperte, nuove al 100%. Eseguiamo quindi morbide follature manuali.

Affinamento Il vino affina poi per 18 mesi nelle stesse barriques nuove, trascorrendo 6 mesi sulle fecce fini. Il vino viene quindi imbottigliato e riposa per altri 12 mesi prima del rilascio sul mercato.

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 2018 93+ points
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 2019, 2016 96 points
2018 95 points
2015, 2011, 2009 93 points
2010, 2008 94 points

Wine Enthusiast 2018 93 points

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

CHIANTI CLASSICO



TOLAINI

Pier Luigi Tolaini

Picconero

2020



www.tolaini.it