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

TOLAINI

Pier Luigi Tolaini

Picconero

2020

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	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

www.tolaini.it