

Uvaggio
Cabernet Sauvignon 75%, Sangiovese 20%,
Cabernet Franc 5% Produzione: 60 qt./ha

Area di produzione
Chianti Classico, Toscana

Suolo
Limo e argilla con considerevole presenza di
scheletro

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

Vinificazione

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

Fermentazione alcolica In tank di legno tronco conici 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, rimontaggi ogni 4-6 ore e un delestage alla settimana.

Fermentazione malolattica In barriques di rovere francese (70% nuove, 30% di un anno)

Affinamento Su fecce fini per 6 mesi in barriques, 16 mesi in barriques

Note organolettiche
Limpido, rosso-rubino carico con riflessi granati. Pulito con aromi di frutta secca, cannella, peperone e vaniglia. Corpo molto strutturato, con tannini morbidi e rotondi, aromi di frutta matura, peperone e un retrogusto ricco di vaniglia e liquirizia.



AG Vinous 2018, 2016 92 points

Gambero Rosso 2018, 2008
2011, 2009



Wine Advocate 2016, 2009 94 points
2015 92+ points
2014 91 points
2012, 2006 92 points
2010, 2007 93 points
2008 90 points

James Suckling 2018 94 points
2016, 2015, 2010 93 points
2014, 2012 92 points

Wine Spectator 2018 95 points
2015, 2010, 2008 90 points
2014 93 points
2011 91 points



TOLAINI

Per Luigi Tolaini

Valdisanti
2011



www.tolaini.it