

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

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

**A**rea di produzione  
Chianti Classico, Toscana

**S**uolo  
Limo e argilla con considerevole presenza di scheletro

**V**igneti  
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

**V**inificazione  
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** 16 mesi in barriques, di cui 6 su fecce fini

**N**ote 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 

Wine Advocate 2019, 2016, 2009 94 points

2015 92+ points

2014 91 points

2012, 2006 92 points

2010, 2007 93 points

James Suckling 2020, 2016, 2015, 93 points

2010

2018 94 points

2014, 2012 92 points

Wine Enthusiast 2019 91 points

Wine Spectator 2021 94 points

2020 92 points

2019, 2014 93 points

2018 95 points

CHIANTI  
CLASSICO

Firenze

Siena

Castelnuovo  
Berardenga

  
**TOLAINI**

*Per Luigi Tolaini*

Valdisanti  
2012





[www.tolaini.it](http://www.tolaini.it)