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

TOLAINI

Valdisanti
2018

Uvaggio
Cabernet Sauvignon 50%, Cabernet Franc 50%
Produzione: 60 qt./ha

Area di produzione
Chianti Classico, Toscana

Suolo
Sabbioso, tufaceo, con esigua 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

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 tank di rovere francese.

Fermentazione alcolica La fermentazione avviene a temperatura controllata, e il mosto viene mantenuto a contatto con il vino per 25 giorni.

Affinamento Il vino rimane per 16 mesi in barriques di rovere francese, di cui 6 mesi sulle fecce fini. Macerazione 25 giorni.

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	🍷🍷🍷
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, 2010	93 points
	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

www.tolaini.it