

**U**vaggio  
Sangiovese 100% 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 7,350 piante per ettaro

**V**inificazione

Le uve, vendemmiate manualmente, subiscono una doppia selezione: in primo luogo vengono scelti i grappoli e le porzioni di grappolo, poi selezionato acino per acino grazie all'ausilio di un selezionatore ottico. Solamente gli acini perfettamente integri vengono immessi nelle vasche di acciaio o nei tini tronconi di legno per la fermentazione.

**Fermentazione alcolica** La fermentazione dura circa 20 giorni, durante i quali la temperatura dei tini viene controllata automaticamente. Vengono eseguiti rimontaggi ogni 8 ore ed i delestaggi la settimana. Segue la fermentazione un breve periodo di macerazione post fermentativa.

**Fermentazione malolattica** La fermentazione malolattica viene svolta in tini troncoconici di legno da 48 hl.

**Affinamento** Il vino rimane per 10 mesi in legno di cui 4 sulle proprie fecce fini. Seguono 4 mesi di affinamento in bottiglia.

**N**ote organolettiche  
Questo vino sensuale presenta note di ciliegia rossa, amarena, tabacco, spezie e liquirizia. I tannini eleganti e ben bilanciati con il frutto evidenziano un buon grado di maturazione delle uve. Il finale è lungo, succoso, fresco e piacevole, con la croccantezza e la struttura di un autentico Sangiovese di Castelnuovo Berardenga.



Gambero Rosso	2018	
Wine Advocate	2018, 2017	90 points
	2016	91 points
	2015	90+ points
James Suckling	2020, 2019, 2018	91 points
	2015	
	2017, 2016	92 points
Wine Spectator	2019	90 points
	2015	93 points



**TOLAINI**

*Per Luigi Tolaini*

Vallenuova Chianti Classico  
DOCG  
2015

Y



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