

**U**vaggio  
95% Sangiovese, 5% Canaiolo

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

**S**uolo  
Franco-argilloso, calcareo e con un'alta percentuale di scheletro

**P**roduzione  
60 qt./ha

**V**igneti  
Età delle piante Vigneti piantati nella primavera del 2000  
Densità d'impianto 7,350 piante per ettaro

**V**inificazione

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 serbatoi di acciaio inox.

**Fermentazione alcolica** La fermentazione avviene a temperatura controllata e il mosto viene tenuto sulle bucce per 20 giorni.

**Affinamento** Il vino invecchia per 10 mesi in botti di rovere toscano, di Slavonia e austriaco.

**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.



**TOLAINI**

*Per Luigi Tolaini*

Vallenuova Chianti Classico  
DOCG

2020



AG Vinous	2020	90 points
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

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