

Uvaggio
95% Sangiovese, 5% Canaiolo

Area di produzione
Chianti Classico, Toscana

Suolo
Franco-argilloso, calcareo e con un'alta percentuale di scheletro

Produzione
60 qt./ha

Vigneti
Età delle piante Vigneti piantati nella primavera del 2000
Densità d'impianto 7,350 piante 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 diraspatis 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.

Note 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.



Jeb Dunnuck 2020 90 points

AG Vinous 2022, 2020 90 points
2021 92 points

Gambero Rosso 2018 

Robert Parker Wine Advocate 2018, 2017 90 points

2016 91 points
2015 90+ points

James Suckling 2022, 2017, 2016 92 points
2021 93 points
2020, 2019, 2018, 91 points
2015

Wine Enthusiast 2021 90 points

Wine Spectator 2019 90 points
2015 93 points



TOLAINI

Per Luigi Tolaini

Vallenuova Chianti Classico
DOCG

2020



www.tolaini.it