

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

2021

Y



www.tolaini.it