

L'azienda si trova nella zona più a Sud del Chianti Classico e ad Ovest di Castelnuovo Berardenga. Incastonata in un anfiteatro naturale di vigneti circondati da olivi e boschi, si colloca in una delle zone più suggestive della Toscana, movimentata da dolci colline.

I vigneti si trovano tra 300 e 450 metri sul livello del mare. Questa ubicazione assicura al vino finezza ed eleganza, perché grazie alle escursioni termiche tra notte e giorno l'uva riesce a raggiungere un grado di maturazione ottimale. Gli ettari vitati sono 50 e tutti ad alta densità, dai 7.300 agli 11.300 ceppi per ettaro. Prima di piantare ogni vigneto è stata effettuata una zonazione, che ha consentito di mettere a dimora ciascun

vitigno secondo la combinazione perfetta con il terreno, in modo da esaltarne le peculiarità.

L'intento è quello di applicare la perfetta sintesi tra una sapiente gestione agricola mutuata dalla tradizione e una costante e puntigliosa ricerca di tutte quelle acquisizioni tecniche, scientifiche e tecnologiche che aiutano la viticoltura attuale a produrre una materia prima di altissima qualità. Come logo è stata scelta la  $\Upsilon$  che rappresenta l'equivalente etrusca della lettera "T". Gli Etruschi vivevano nella Toscana centrale più di 3000 anni fa e questo simbolo che rappresenta gli antichi abitanti di questa terra è scolpito su una roccia di tre metri posta davanti al cancello dell'azienda Tolaini.

## TOUR E TASTING DA TOLAINI

*La cantina è aperta per degustazioni con i seguenti orari:*

*Lunedì - Domenica dalle 10 alle 17 dal 1° Aprile al 15 Ottobre*

*Lunedì - Venerdì dalle 10 alle 17 dal 16 Ottobre al 31 Marzo*

*Per gruppi numerosi ed eventi contattateci alla mail  
hospitality@tolaini.it*



TOLAINI SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.

Strada Provinciale 9  
di Pievasciata, 28  
Loc. Vallenuova

53019 Castelnuovo  
Berardenga · Siena  
info@tolaini.it

Tel. +39 0577 35 69 72  
Fax +39 0577 35 67 01  
WWW.TOLAINI.IT



## Tolaini News

2019



  
TOLAINI



Pierluigi Tolaini è nato a Castelnuovo Garfagnana (LU) nel 1936 e nel 1956 è emigrato in Canada con un biglietto di sola andata e due grandi sogni nella valigia: fare soldi in America e tornare un giorno nella sua terra natia per fare un grande vino.

Quel sogno si concretizza e 40 anni più tardi, dopo aver fondato in Canada un'azienda di autotrasporti di successo, decide di iniziare a cercare in Toscana il pezzo di terra ideale per realizzare il suo secondo sogno.

Nel 1998 lo trova a Castelnuovo Berardenga e lo acquista.

*Vini di territorio,  
qualità senza compromessi.*





### PICCONERO

L'obiettivo di Pierluigi Tolaini è di produrre un grande vino, senza compromessi, con il profilo stilistico dei grandi Chateaux di Bordeaux. Questo ideale è rappresentato da Picconero, la cui produzione avviene solo nelle grandi annate. Per il blend di Picconero vengono scelte di anno in anno, solo le parcelle migliori di Merlot e Cabernet Franc che danno vita a un vino di grande corpo, complesso ed elegante con un lungo potenziale di affinamento in bottiglia.



### VALDISANTI

San Giovanni è il nome della nostra tenuta nella valle vicino al piccolo borgo di San Giovanni a Cerreto. Nella chiesa adiacente alla nostra tenuta c'è un dipinto rinascimentale di Rutilio Manetti raffigurante Giovanni mentre offre il calice alla Madonna. Il calice con il serpente è stato scelto come simbolo in tributo a questa terra antica che porta il nome del Santo. Valdisanti è una cuvée di Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Cabernet Franc. È elegante e strutturato, con una complessità speziata e un lungo retrogusto.



### AL PASSO

C'è un boschetto circolare in cima alla collina più alta nell'azienda Tolaini. Questo boschetto è noto come Al Passo e da questa collina si gode di un panorama magico che si spinge fino alle torri di Siena. È un luogo ricco di storia dove giace anche un'antica tomba Etrusca. Al Passo è il blend dove confluiscono l'anima autoctona e internazionale di Tolaini: Merlot, Cabernet Sauvignon e Sangiovese in parti uguali.



### VIGNA MONTEBELLO SETTE CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE

La tenuta Tolaini si trova nella parte Sud del territorio del Chianti Classico, là dove il Sangiovese ha un carattere unico. Il team tecnico dell'azienda ha individuato nel Vigneto n. 7 di Montebello una speciale corrispondenza tra il suolo, ricco di argilla e galestro, la pendenza e l'esposizione. Queste le caratteristiche che nel tempo hanno dato vita ad un Sangiovese impeccabile e originale. Il Chianti Classico Gran Selezione, dopo aver riposato in cantina per 30 mesi, si presenta armonico, sapido e fruttato, capace di esprimere nel bicchiere eleganza ed intensità.



### VALLENUOVA CHIANTI CLASSICO

Un magico connubio tra il calore del sole e la composizione del terreno, ricco di argilla e galestro, l'altitudine e l'esposizione, danno vita ad un Sangiovese puro, ricco e succoso, fruttato ed elegante. Questo Chianti Classico è ottenuto da una selezione dei più vocati vigneti di Sangiovese aziendali, affina per circa 10 mesi in botte grande e successivamente per quattro mesi in bottiglia, prima di essere messo in commercio con il nome della località dove si trova l'azienda: Vallenuova.

I VIGNETI

I vigneti di Tolaini sono dislocati su due corpi distinti all'interno del comprensorio del Chianti Classico: i 25 ettari di Vallenuova circondano la cantina di vinificazione e includono la sottozona di Montebello mentre gli altri 25 ettari si estendono in prossimità di San Giovanni a Cerreto, nella parte distale della Denominazione. I relativi terroir sono vicini geograficamente ma distanti nel carattere che imprimono ai vini che nascono dalle loro terre.

TERROIR VALLENUOVA

Vallenuova si caratterizza per suoli con un elevato tenore in argilla proveniente dalla disgregazione di rocce quali l'Alberese e il Galestro. L'Alberese si presenta come pietra compatta di dimensioni variabili e resistente all'azione degli agenti atmosferici. Il Galestro è una pietra più friabile ed il suo disfacimento permette il rilascio di elementi minerali nel terreno. I vini che ne derivano sono longevi e si distinguono per una spiccata mineralità supportata da struttura e potenza rimarchevoli.

TERROIR SAN GIOVANNI

I vigneti di San Giovanni si estendono su terreni di origine pliocenica: sabbie e sabbie argillose marine da cui spesso emergono dei fossili, testimoni di un passato lontano. Con la loro struttura sciolta e drenante apportano ai vini complessità e finezza olfattiva, vivacità ed eleganza al palato. Qui, nel prossimo biennio, planteremo 8 ettari di Sangiovese implementando la dotazione aziendale di varietà autoctone.



Tufo



Alberese

PUNTEGGI &amp; RICONOSCIMENTI

JAMES SUCKLING.COM	Wine Spectator	Robert Parker	Doctor Wine
<b>CHIANTI CLASSICO VALLENUOVA 2016</b> 92 punti	<b>AL PASSO 2015</b> 93 punti	<b>CHIANTI CLASSICO VALLENUOVA 2016</b> 91 punti	<b>AL PASSO 2015</b> 95 punti
<b>VIGNA MONTEBELLO SETTE CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2014</b> 91 punti	<b>PICCONERO 2017 EN PRIMEUR</b> 94/95 punti	<b>VALDISANTI 2014</b> 93 punti	<b>CHIANTI CLASSICO VALLENUOVA 2016</b> 91 punti
<b>PICCONERO 2014</b> 92 punti	<b>PICCONERO 2014</b> 92 punti	<b>AL PASSO 2015</b> 93 + punti	<b>VALDISANTI 2014</b> 91 punti
<b>VALDISANTI 2014</b> 93 punti	<b>VALDISANTI 2014</b> 91 punti	<b>PICCONERO 2014</b> 94 punti	<b>PICCONERO 2014</b> 94 punti

### CARATTERISTICHE DELLA DENOMINAZIONE DEL CHIANTI CLASSICO

#### Anno di nascita

1716: si delimitano i confini della zona di produzione

#### Estensione del territorio

71.800 ha (193.000 Acri)

#### Superficie vitata del territorio

10.000 ha (24.800 Acri)

#### Vigneti iscritti all'albo del Chianti Classico

7.200 ha (17.800 Acri)

#### Produzione media annua in bottiglie (ultimi 10 anni)

35/38 milioni

### MAPPA CHIANTI CLASSICO

