



Siamo orgogliosi di essere certificati biologici e di aver raggiunto la neutralità carbonica.

Uvaggio
Sangiovese 85%, Merlot 15%

Area di produzione
Chianti Classico, Toscana



Suolo
Limo e argilla con considerevole presenza di scheletro

Produzione
60 qt./ha

Vigneti
Età delle piante Vigneti piantati nella primavera del 2000
Densità d'impianto da 6,900 a 11,000 piante per ettaro
Invecchiamento 12 mesi in bottiglia

Vinificazione
Le uve, dopo selezione in vigna e in cantina, vengono diraspate e introdotte intere in tank di acciaio inox o tronco conici di legno.
Fermentazione alcolica In tank in acciaio inox o tronco conici di legno termo condizionati, muniti di controllo automatico della temperatura, mantenendo il mosto in contatto con le bucce per circa 20-25 giorni, durante i quali vengono eseguiti rimontaggi ogni 6-8 ore e un delestage alla settimana.
Fermentazione malolattica In tank tronco conici di legno e in barriques di rovere francese (20% nuove e 80% di un anno)
Affinamento Su fecce fini per 6 mesi in barriques e in tini tronco conici di legno, 8 mesi in barriques (20% nuove)

Dati tecnici
Alcol 13,60% Acidità Totale 5,71 g/l Zuccheri 1,6 g/l pH 3,48

Note organolettiche
Limpido, rosso-rubino brillante con unghia tendente al granato con l'invecchiamento. Pulito con aromi di frutti rossi, liquirizia e vaniglia, note speziate di pepe nero. Buon corpo con tannini abbastanza morbidi, aromi di frutta matura, vaniglia e liquirizia con retrogusto ricco e speziato.

TOLAINI

Pin Luigi Tolaini

Al Passo
2011



AG Vinous	2019, 2018	93 points
	2017	92 points
Gambero Rosso	2014	
Wine Advocate	2019, 2016, 2010,	92 points
	2007	
	2015, 2009	93+ points
James Suckling	2020, 2012	92 points
	2019, 2015	93 points
	2018	95 points
	2017, 2016	94 points
Wine Enthusiast	2019	91 points
Wine Spectator	2020, 2019, 2015,	91 points
	2011, 2010	
	2016	92 points
Doctor Wine	2019	96 points
	2016, 2015	95 points

www.tolaini.it