

Uvaggio
Sangiovese 34%, Merlot 33%, Cabernet
Sauvignon 33%

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 tini di acciaio inox o tronco conici di legno.

Fermentazione alcolica In tini 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 tini di acciaio.

Affinamento Su fecce fini per 6 mesi in barriques e in tini tronco conici di legno, 8
mesi in barriques (20% nuove)

Note organolettiche
Limpido, rosso-rubino brillante con unghia tendente al granato con l'affinamento.
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.



AG Vinous 2017 92 points

Gambero Rosso 2014
2012, 2009



Wine Advocate 2017, 2011 91 points
2016, 2010, 2007 92 points
2015, 2009 93+ points

James Suckling 2017, 2016 94 points
2015 93 points
2014, 2011, 2010 91 points
2012 92 points

Wine Spectator 2016 92 points
2015, 2011, 2010 91 points

Doctor Wine 2016, 2015 95 points



TOLAINI

Per Luigi Tolaini

Al Passo
2017



www.tolaini.it