



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

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

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 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 (secondo passaggio)

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.



TOLAINI

Per Luigi Tolaini

Al Passo
2018



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