



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

**U**vaggio  
Sangiovese 100% singolo vigneto

**A**rea di produzione  
Chianti Classico, Toscana

**S**uolo  
Franco-limoso con discreta presenza di scheletro

**P**roduzione  
60 qt./ha

**V**igneti  
Età delle piante Vigneti piantati nella primavera del 2000

Densità d'impianto 7.350 piante per ettaro

Produzione 13,000 bott. (2011); 13,000 bott. (2013); 14,000 (2014); 12,500 (2015); 8,500 (2016); 3200 (2017)

**V**inificazione

Le uve, vendemmiate manualmente, subiscono una doppia selezione: in primo luogo vengono scelti i grappoli e le porzioni di grappolo, poi selezionato acino per acino. Solamente gli acini perfettamente integri vengono immessi nelle vasche di acciaio o nei tini tronconi di legno per la fermentazione.

**Fermentazione alcolica** La fermentazione dura 20 giorni, durante i quali la temperatura dei tini viene controllata computericamente. Vengono eseguiti rimontaggi ogni 8 ore ed un delestage la settimana. Segue la fermentazione un lungo periodo di macerazione post fermentativa.

**Fermentazione malolattica** La fermentazione malaolattica viene svolta in botti di legno da 25 hl.

**Affinamento** Il vino rimane per 18 mesi in botti da 25 hl di cui 6 sulle proprie fecce fini. Seguono ulteriori 6 mesi di affinamento in acciaio e 6 mesi di affinamento in bottiglia.

**N**ote organolettiche  
Questo vino sensuale presenta note di ciliegia rossa, tabacco, cuoio, spezie e liquirizia. I tannini eleganti e ben bilanciati con il frutto evidenziano un favoloso grado di acidità che lo rende un vino complesso, dall'incontestabile potenza e struttura. Il finale è lungo e piacevole, da autentico Sangiovese.



Jeb Dunnuck	2019	92 points
AG Vinous	2018	92 points
	2017, 2016	93 points
Gambero Rosso	2018	
Wine Advocate	2018, 2015, 2014	93 points
	2016	94 points
James Suckling	2019, 2015, 2013	93 points
	2018, 2017	94 points
	2016, 2011	92 points
Wine Spectator	2019, 2018, 2017,	92 points
	2011	
	2015	94 points
Doctor Wine	2016	95 points



**TOLAINI**

*Per Luigi Tolaini*

Chianti Classico  
Gran Selezione DOCG

2017



[www.tolaini.it](http://www.tolaini.it)