



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

Uvaggio
Merlot 65%, Cabernet Sauvignon 30%, Petit Verdot 5% Produzione: 50 qt./ha

Area di produzione
Chianti Classico, Toscana

Suolo
Limo e argilla con considerevole presenza di scheletro

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 tronco conici di legno.

Fermentazione alcolica In tank tronco conici di legno termo-condizionati, muniti di controllo automatico della temperatura, mantenendo il mosto in contatto con le bucce per circa 30 giorni, durante i quali vengono eseguiti pigiaggi manuali e rimontaggi ogni 4-6 ore e un delestage alla settimana.

Fermentazione malolattica In barriques di rovere francese (100% nuove)

Affinamento Su fecce fini per 6 mesi in barriques, 18 mesi in barriques

Note organolettiche
Limpido, rosso-rubino molto carico con riflessi granati. Pulito con aromi intensi di frutta rossa, peperone, liquirizia e vaniglia. Struttura complessa con tannini morbidi e rotondi, aromi di mora, lampone e un retrogusto ricco di frutti rossi, vaniglia e note balsamiche.



AG Vinous	2018	93+ points
	2016	92 points
Gambero Rosso	2010, 2009	
Wine Advocate	2018, 2015	95 points
	2016	96 points
	2011, 2009, 2006	93 points
	2010, 2014	94 points
James Suckling	2019, 2016	96 points
	2018	95 points
	2015, 2011, 2009	93 points
	2010, 2008	94 points
Wine Enthusiast	2018	93 points
Wine Spectator	2018, 2006	94 points
	2015, 2011, 2007	93 points



TOLAINI

Pier Luigi Tolaini

Picconero
2010

T



www.tolaini.it