

Uvaggio
65% Merlot and 35% Cabernet Franc

Area di produzione
Chianti Classico, Toscana

Suolo
Limo e argilla con considerevole presenza di scheletro

Produzione
50 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 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	2016	92 points
	2012, 2010, 2009, 2008	92 points
	2011, 2007	93 points

Gambero Rosso	2010, 2009	
	2008, 2004	

Wine Advocate	2016	96 points
	2015	95 points
	2011, 2009, 2006	93 points
	2010, 2014	94 points
	2007	91 points

James Suckling	2018	95 points
	2017	94-95 points
	2016	96 points
	2015, 2011, 2009	93 points
	2010, 2008	94 points

Wine Spectator	2016	92 points
	2015, 2011, 2007	93 points
	2010	90 points
	2009, 2005	91 points
	2006	94 points



TOLAINI

Pier Luigi Tolaini

Picconero
2015



www.tolaini.it



Veronelli

2015, 2010, 2009 ★ ★ ★

Falstaff

2010 93 points



TOLAINI
Pier Luigi Tolaini

Picconero
2015

T



www.tolaini.it