



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

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

Produzione 7900 bott. (2009); 16,500 bott. (2010); 15,500 bott. (2011); 4,200 (2014); 9,000 (2015); 2,500 (2016)

Invecchiamento 12 mesi in bottiglia

Vinificazione

Le uve, dopo selezione in vigna e in cantina, vengono diraspate e introdotte intere in tini tronco conici di legno.

Fermentazione alcolica In tini 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 6-8 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.

TOLAINI

Pier Luigi Tolaini

Picconero
2016



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

www.tolaini.it