

**U**vaggio  
Cabernet Sauvignon 75%, Sangiovese 20%,  
Cabernet Franc 5% Produzione: 60 qt./ha

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

**S**uolo  
Limo e argilla con considerevole presenza di  
scheletro

**V**igneti  
Età delle piante Vigneti piantati nella primavera del 2000  
Densità d'impianto da 6,900 a 11,000 ceppi per ettaro  
Invecchiamento 12 mesi in bottiglia

**V**inificazione

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

**Fermentazione alcolica** In tini di legno tronco conici 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, rimontaggi ogni 4-6 ore e un delestage alla settimana.

**Fermentazione malolattica** In barriques di rovere francese (70% nuove, 30% di un anno)

**Affinamento** 16 mesi in barriques, di cui 6 su fecce fini

**N**ote organolettiche  
Limpido, rosso-rubino carico con riflessi granati. Pulito con aromi di frutta secca, cannella, peperone e vaniglia. Corpo molto strutturato, con tannini morbidi e rotondi, aromi di frutta matura, peperone e un retrogusto ricco di vaniglia e liquirizia.



AG Vinous 2018, 2016 92 points

Gambero Rosso 2011, 2009  
2008



Wine Advocate 2016, 2009 94 points  
2015 92+ points  
2014 91 points  
2012, 2006 92 points  
2010, 2007 93 points  
2008 90 points

James Suckling 2018 94 points  
2016, 2015, 2010 93 points  
2014, 2012 92 points

Wine Spectator 2015, 2010, 2008 90 points  
2014 93 points  
2011 91 points

**TOLAINI**

*Per Luigi Tolaini*

Valdisanti  
2016



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

