



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

**U**vaggio  
Cabernet Sauvignon 50%, Cabernet Franc 50%  
Produzione: 60 qt./ha

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

**S**uolo  
Sabbioso, tufaceo, con esigua 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

**V**inificazione

La selezione delle uve avviene inizialmente in vigna, durante la vendemmia. Successivamente continua in cantina, con l'aiuto di una selezionatrice ottica; i grappoli vengono diraspatis e gli acini interi vengono immediatamente trasferiti in tank di rovere francese.

**Fermentazione alcolica** La fermentazione avviene a temperatura controllata, e il mosto viene mantenuto a contatto con il vino per 25 giorni.

**Affinamento** Il vino rimane per 16 mesi in barriques di rovere francese, di cui 6 mesi sulle fecce fini. Macerazione 25 giorni.

**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 2018, 2008  
2011, 2009



Wine Advocate 2019, 2016, 2009 94 points  
2015 92+ points  
2014 91 points  
2012, 2006 92 points  
2010, 2007 93 points  
2008 90 points

James Suckling 2020, 2016, 2015, 93 points  
2010  
2018 94 points  
2014, 2012 92 points

Wine Enthusiast 2019 91 points

Wine Spectator 2020 92 points  
2019, 2014 93 points  
2018 95 points

CHIANTI CLASSICO



TOLAINI

*Per Luigi Tolaini*

Valdisanti  
2018



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