

Uvaggio
100% Sangiovese, Produzione: 60 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 7,350 piante per ettaro

Produzione 15,000 bott. (2017); 20,000 bott. (2016); 13,000 bott. (2015)

Vinificazione

Le uve, vendemmiate manualmente, subiscono una doppia selezione: in primo luogo vengono scelti i grappoli e le porzioni di grappolo, poi selezionato acino per acino grazie all'ausilio di un selezionatore ottico. Solamente gli acini perfettamente integri vengono immessi nelle vasche di acciaio o nei tini tronconi di legno per la fermentazione.

Fermentazione alcolica La fermentazione dura circa 20 giorni, durante i quali la temperatura dei tini viene controllata automaticamente. Vengono eseguiti rimontaggi ogni 8 ore ed i delestage la settimana. Segue la fermentazione un breve periodo di macerazione post fermentativa.

Fermentazione malolattica La fermentazione malolattica viene svolta in tini troncoconici di legno da 48 hl.

Affinamento Il vino rimane per 10 mesi in legno di cui 4 sulle proprie fecce fini. Seguono 4 mesi di affinamento in bottiglia.

Dati tecnici

Alcol 14% Acidità Totale 6,05 pH 3,26

Note organolettiche

Questo vino sensuale presenta note di ciliegia rossa, amarena, tabacco, spezie e liquirizia. I tannini eleganti e ben bilanciati con il frutto evidenziano un buon grado di maturazione delle uve. Il finale è lungo, succoso, fresco e piacevole, con la croccantezza e la struttura di un autentico Sangiovese di Castelnuovo Berardenga.



Wine Advocate	2016	91 points
	2015	90+ points
James Suckling	2015	91 points
Wine Spectator	2015	93 points



TOLAINI

Per Luigi Tolaini

Vallenuova Chianti Classico
DOCG

2017

Y



www.tolaini.it