



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

Uvaggio
Cabernet Sauvignon 50%, Cabernet Franc 50%

Area di produzione
Chianti Classico, Toscana

Suolo
Sabbioso, tufaceo, con esigua presenza di scheletro

Vigneti
Età delle piante Vigneti piantati nella primavera del 2000
Densità d'impianto da 6,900 a 11,000 ceppi per ettaro

Vinificazione

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.

Note 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 94 points
2018 92 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
2021



www.tolaini.it