

VENDITA IN ESCLUSIVA SU TUTTA ITALIA ESCLUSO LE PROVINCE DI:  
 Como, Lecco, Roma città e provincia



# TOLAINI

## Castelnuovo Berardenga (Siena)

L'azienda Tolaini si estende su una superficie di 108 ettari, di cui 50 sono vitati. L'area vitata può essere così suddivisa:

Montebello è composto prevalentemente da galestro, argilla friabile e pietra calcarea (suoli tipici del terroir del Chianti Classico)

San Giovanni presenta un terreno tufaceo (sabbie plio-

ceniche) più poroso. Entrambi i siti si caratterizzano per un terreno ricco di scheletro condizione che crea un habitat perfetto per una viticoltura di alta qualità.

Le prime viti sono state piantate a partire dal 2000, sciogliendo l'alta densità (fino a 7000 piante/ettaro) e, a seconda dei suoli, la scelta varietale ha alternato i migliori cloni di Sangiovese ad altri

vitigni nobili come Cabernet Sauvignon, Cabernet, Franc, Merlot.

**Bio**

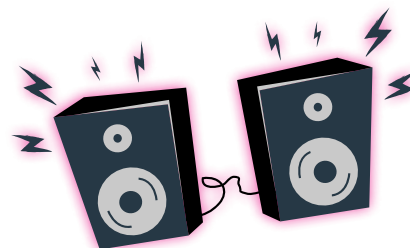
Ettari vitati: **50**

Bottiglie prodotte: **260.000**

Tipo di agricoltura: **Biologica**



TOSCANA



2020	
vinous	90/100
JAMES SUCKLING.COM	91/100
2018	
WINE & SPIRITS	
2015	
Wine Spectator	90+/100
JAMES SUCKLING.COM	91/100
Wine Spectator	93/100

### CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

Sangiovese 95%, Canaiolo 5%

**Provenienza:** San Giovanni a Cerreto - Castelnuovo Berardenga (SI), suolo sabbioso (fondo di mare prestorico), ricco di minerali e fossili.

**Vinificazione:** Vendemmia a metà Settembre, fermentazione e malolattica in vasche di cemento da 50 Hl.

**Affinamento:** 10 mesi cemento e 2 mesi in bottiglia. Di colore rosso rubino, al naso presenta note di ciliegia rossa, amarena. Al palato i tannini sono eleganti e ben bilanciati con il frutto. Il finale lungo, elegante, fresco e piacevole.



### VALLENUOVA CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G.

Sangiovese 100%

**Provenienza:** Valenuova di Castelnuovo Berardenga (SI), suolo ricco di argilla e galestro.

**Vinificazione:** Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 20 giorni, malolattica in tini tronco-conici da 48 Hl.

**Affinamento:** 16 mesi in botte grande, 2 mesi cemento e 6 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino, al naso presenta note di ciliegia rossa, amarena, tabacco, spezie e liquirizia. Al palato i tannini sono eleganti e ben bilanciati con il frutto. Il finale è lungo, succoso, fresco e piacevole.



2018	
WINE & SPIRITS	
JAMES SUCKLING.COM	94/100
vinous	93/100
Wine Spectator	92/100
2016	
Wine Spectator	94/100
2015	
vinous	91/100
JAMES SUCKLING.COM	93/100
Wine Spectator	94/100
Wine Spectator	93/100

### CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE D.O.C.G.

Sangiovese 100%

**Provenienza:** Castelnuovo Berardenga, Vigna Montebello (SI) suolo ricco di argilla e galestro.

**Vinificazione:** Vendemmia da metà Settembre a metà Ottobre, fermentazione in tini-tronco conici da 48 Hl per 20 giorni, malolattica in botti da 25 Hl.

**Affinamento:** 18 mesi in legno, 6 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino intenso, al naso spicca la ciliegia, il tabacco, il cuoio, le spezie e la liquirizia. Al palato è un vino complesso, dai tannini eleganti e ben bilanciati con il frutto. Bel grado di acidità che lo rende potente e strutturato.



2019	
Wine Spectator	91/100
JAMES SUCKLING.COM	93/100
2018	
Wine Spectator	92/100
JAMES SUCKLING.COM	95/100
2016	
JAMES SUCKLING.COM	94/100
Wine Spectator	92/100
Wine Spectator	92/100
vinous	91/100

### AL PASSO I.G.T. TOSCANA

Sangiovese 34%, Merlot 33%, Cabernet Sauvignon 33%

**Provenienza:** Castelnuovo Berardenga, Vigna Al Passo (SI) suolo ricco di argilla, limo con presenza di scheletro.

**Vinificazione:** Vendemmia da metà Settembre a metà Ottobre, fermentazione in acciaio a contatto con le bucce per 25 giorni. Fermentazione malolattica in legno.

**Affinamento:** sulle fecce fini per 6 mesi in legno, in barrique per 8 mesi.

Di colore rosso rubino brillante tendente al granato. Al naso è pulito con aromi di frutti rossi, liquirizia e vaniglia, note speziate di pepe nero. Al palato è di buon corpo con tannini morbidi, aromi di frutta matura, vaniglia e liquirizia con retrogusto ricco e speziato.

## TOLAINI

Castelnuovo Berardenga (Siena)



2018
Wine Spectator 94/100
2016
Asolo 92/100
Wine Spectator 95/100
#13 of TOPI100
2013
Wine Spectator 94/100
#26 of TOPI100

0,75 l

## LEGIT

## I.G.T. TOSCANA

Cabernet Sauvignon 100%

**Provenienza:** San Giovanni a Cerreto (SI), terreno tufaceo (sabbie e conglomerati marini del pliocene).

**Vinificazione:** Vendemmia da metà Settembre a metà Ottobre, fermentazione a contatto con le bucce per 30 giorni. Fermentazione malolattica in barrique di rovere francese.

**Affinamento:** 24 mesi in barrique di cui 6 mesi sui propri lieviti.

Di colore rosso rubino intenso, al naso mostra sentori di pepe verde, liquirizia e grafite fusi con sapori di vaniglia di quercia. Al palato è corposo con frutta matura. Lungo potenziale di invecchiamento.



2019
Wine Spectator 93/100
JAMES SUCKLING.COM 94/100
2018
Wine Spectator 95/100
JAMES SUCKLING.COM 94/100
2016
Asolo 94/100

0,75 l

## VALDISANTI

## I.G.T. TOSCANA

Cabernet Sauvignon 50%, Cabernet Franc 50%

**Provenienza:** San Giovanni a Cerreto, (SI), terreno tufaceo (sabbie e conglomerati marini del pliocene).

**Vinificazione:** Vendemmia da metà Settembre a metà Ottobre, fermentazione in tini tronco-conici a contatto con le bucce per 30 giorni. Fermentazione malolattica in barrique di rovere francese.

**Affinamento:** 16 mesi in barrique di cui 6 mesi sui propri lieviti.

Di colore rosso rubino carico con riflessi granati, al naso aromi di frutta secca, cannella, peperone e vaniglia. Al palato molto strutturato, con tannini morbidi e rotondi, aromi di frutta matura, peperone e un retrogusto ricco di vaniglia e liquirizia.



2018
Wine Spectator 94/100
JAMES SUCKLING.COM 94/100
vincus 93+/100
2016
Asolo 96/100
2015
vincus 90/100
Asolo 95/100
JAMES SUCKLING.COM 93/100
Wine Spectator 93/100

0,75 l

## PICCONERO

## I.G.T. TOSCANA

Merlot 100%

**Provenienza:** Castelnuovo Berardenga, (SI), suolo suolo ricco di argilla, limo con presenza di scheletro.

**Vinificazione:** Vendemmia da metà Settembre a metà Ottobre, fermentazione in tini tronco-conici a contatto con le bucce per 30 giorni. fermentazione in barriques aperte.

**Affinamento:** 18 mesi in barrique di cui 6 mesi sui propri lieviti.

Di colore rosso rubino carico con riflessi granati. Al naso è pulito con aromi intensi di frutta rossa, peperone, liquirizia e vaniglia. Al palato la struttura è complessa con tannini morbidi e rotondi, aromi di mora, lampone e un retrogusto ricco di frutti rossi, vaniglia e note balsamiche.

EDIZIONE  
LIMITATA  
3300 BT

0,75 l

## MELLO

## I.G.T. TOSCANA

Sangiovese 100%

**Provenienza:** Castelnuovo Berardenga (SI), suolo: limo e argilla con considerevole presenza di scheletro.

**Vinificazione:** Le migliori viti di Cabernet Franc vengono selezionate durante la stagione vegetativa e monitorate attentamente durante la fase di maturazione. La selezione delle uve avviene inizialmente in vigna, durante la vendemmia. Successivamente continua in cantina, con l'aiuto di un tavolo di selezione ottico. I grappoli vengono diraspati e gli acini interi vengono messi in barriques di rovere francese, aperte, nuove al 100%. I lieviti indigeni svolgono la fermentazione alcolica ed il mosto viene tenuto sulle bucce per 30 giorni.

**Affinamento:** Il vino affina poi per 24 mesi nelle stesse barriques nuove, trascorrendo 6 mesi sulle fecce fini. Viene quindi imbottigliato e riposa altri 24 mesi prima del rilascio sul mercato.

Di colore rosso rubino profondo, al naso sprigiona aromi intensi di pomodoro rosso, peperone e cioccolato con leggere sfumature di vaniglia. Al palato la struttura importante viene bilanciata da una vena di acidità fresca e persistente, che ne esalta il gusto di frutta rossa matura.

EDIZIONE  
LIMITATA  
571 BT NUMERATE

0,75 l

## PERLUI

## I.G.T. TOSCANA

Cabernet Franc 100%

**Provenienza:** Podere Mello, Chianti Classico (SI) 700 mt s.l.m., suolo: sabbie arenarie non calcaree.

**Vinificazione:** le uve vengono vendemmiate manualmente nella seconda metà di Ottobre. Vengono scelti i grappoli o le porzioni di grappolo migliori e trasportate in piccole cassette alla cantina. Qui i grappoli vengono diraspati e gli acini migliori selezionati con l'aiuto di un selettore ottico. Gli acini interi poi vengono messi in tini troncoconici di rovere austriaco ed in anfore di terracotta. I lieviti indigeni svolgono la fermentazione alcolica e il mosto viene tenuto sulle bucce per 45 giorni. Vengono effettuate leggere follature manuali durante i primi 10 giorni di macerazione.

**Affinamento:** 18 mesi in botti di rovere austriaco da 25 hl, di cui 6 sulle proprie fecce fini. Viene quindi imbottigliato e messo a riposo per altri 8 mesi prima dell'uscita sul mercato.

Di colore rosso rubino con riflessi porpora, al naso presenta note di lampone, ciliegia rossa e violetta. I tannini sono fini e levigati, la struttura esile e persistente tipica dei vini d'altura.