

Storia, terra e passione: la trilogia di “Perlui”, il Cabernet Franc di Tolaini che omaggia il fondatore

scritto da Gabriele Pasca | 30/08/2023



Una produzione di sole 600 bottiglie per un vino tributo al fondatore Pierluigi Tolaini, che racconta l'eredità liquida dell'azienda e rivela un'armonia perfetta con la tradizione culinaria toscana

Riscatto e visione: la storia di Tolaini

Nel variegato panorama del Chianti Classico, quello di **Tolaini** è un nome che profuma di riscatto e dignità del lavoro. **Pierluigi Tolaini**, con l'eco della Garfagnana a fargli da sfondo, ha tracciato un percorso di resilienza e visione, unendo la Toscana a sfumature d'oltreoceano.

Il **Canada**, terra di sfide e opportunità, è stato il suo crocevia. Dalle umili origini, è riuscito a

diventare **uno dei massimi nomi nell'industria dell'autotrasporto**, senza mai riuscire a mettere a tacere dentro sé il canto del vino e delle colline toscane. Il ritorno, quindi, è stato un ulteriore punto di partenza nella vita di **un imprenditore illuminato e lungimirante**: un uomo che sapeva come i sogni, se coltivati con cura, potessero maturare in **vini indimenticabili**.

Dal 1998, anno di fondazione, al 2020, **Pierluigi è al timone dell'azienda**, sempre **affiancato dalla figlia Lia**. È un lungo periodo di crescita, di affinamenti, di decisioni cruciali. Alla sua scomparsa, **l'azienda sceglie di commemorarlo in grande stile con "Perlui"**. Un affettuoso soprannome francesizzato e, al tempo stesso, un tributo: è un vino per lui, un riconoscimento tattile alla sua visione e alla sua dedizione.

Perlui Cabernet Franc di Tolaini: l'eredità liquida del fondatore

Ed è proprio il **"Perlui Cabernet Franc Toscana IGT"** che porta avanti il testimone di questa visione, incarnando l'essenza del fondatore in ogni goccia. Un vino dal **rosso rubino intenso**, in cui le note aromatiche di pomodoro, peperone e cioccolato si mescolano delicatamente con sottili sfumature di vaniglia. In bocca, la sua **struttura decisa** è bilanciata da una freschezza acidula, che lascia spazio a reminiscenze di frutta rossa matura.

Dalla terra alla cantina: il processo di vinificazione

Un **Cabernet Franc in purezza**, cresciuto in terreni che mescolano limo e argilla da vigneti piantati nel 2000. Una **produzione di appena 600 bottiglie all'anno** che parla di esclusività e passione.

Il **lungo e meticoloso processo di vinificazione** del Perlui Cabernet Franc di Tolaini sottolinea l'importanza che l'azienda dà ai prodotti di eccellenza: fermentazione in barriques di rovere francese, affinamento lungo e tanta pazienza nel lasciare riposare il vino prima di presentarlo al mondo; tutte scelte che parlano di dedizione e visione. Un vino che è un bellissimo capitolo in una storia di determinazione, sogni e successo.

Il vino di Tolaini, tra terroir e tradizione

Incastonata nella bellezza verdeggianti di **Castelnuovo Berardenga**, conosciuta per il suo **microclima favorevole alla viticoltura**, Tolaini ha un legame inestricabile con il territorio circostante.

L'azienda vanta **oltre 100 ettari di terreno**, con più di **50 ettari dedicati esclusivamente alla coltivazione della vite**, esposti prevalentemente a sud. La **diversità geologica delle proprietà** è notevole. **Montebello**, con il suo terreno franco-argilloso, è punteggiato da una ricca presenza di scheletro, mentre la zona di **San Giovanni** è caratterizzata da terreni limo-sabbiosi e una bassa concentrazione di scheletro.

Questi terreni diversificati, in combinazione con le condizioni climatiche ottimali fornite da sole, vento e umidità, sono l'incarnazione perfetta per la coltivazione di diverse varietà di uva, dal **Sangiovese** al **Cabernet Franc**, passando per **Merlot** e **Cabernet Sauvignon**. Ogni singolo grappolo che cresce in queste terre beneficia della rigorosa selezione in vigna, un processo che permette solo ai grappoli migliori di raggiungere la cantina.

Ogni **parcella di terreno** viene trattata individualmente, **vinificata e affinata separatamente** per conservare le sue qualità distintive. Una dedizione che si riflette nell'innovativa barricaia, dove i vini affinano, acquisendo profondità e carattere.

Innovazione, Sostenibilità...e il mini trattore “Rossetto”

Una visione, quella di Tolaini, che rispetta la tradizione, pur senza restarne schiava. Nel rispetto dell’eredità e dell’essenza del Chianti Classico, ha abbracciato l’**innovazione** in ogni aspetto del processo vitivinicolo.

Pierluigi Tolaini, ad esempio, ha introdotto il **mini trattore “Rossetto”**, una creazione brevettata destinata a migliorare l’efficienza in vigna, permettendo agli addetti di lavorare con minore sforzo e maggiore comfort. Un’invenzione che **ha incrementato notevolmente l’efficienza**, ma ha anche contribuito a un notevole risparmio economico per l’azienda.

L’approccio sostenibile, però, va ben oltre l’efficienza in vigna: grazie alla **collaborazione con Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie dell’Università di Firenze**, l’azienda ha adottato tecnologie all’avanguardia per monitorare l’acqua nelle foglie delle piante. Una scelta che ha permesso di mantenere le viti in uno stato di **leggero stress idrico**, incoraggiandole a concentrare le loro energie nella maturazione dell’uva.

Il “Mello”, uno degli ultimi nati di casa Tolaini

Tra le etichette di Tolaini, il **“Mello Sangiovese Toscana IGT”** è una delle creazioni più recenti. Proveniente dal **Podere Mello**, a 700 metri s.l.m., nel Chianti Classico, questo vino si distingue per il suo terroir specifico, fatto di suoli di Macigno del Chianti e sabbie di arenarie non calcaree.

La vendemmia avviene manualmente, seguita da una selezione ottica in cantina. Gli acini idonei vengono vinificati in serbatoi di acciaio inox e, in parte, in tini troncoconici di Allier. Quest’ultimo metodo è utilizzato per esaltare le caratteristiche del Sangiovese.

Dopo la vinificazione, l’affinamento avviene per **18 mesi in botti di rovere austriaco**. Il vino presenta un **colore rosso rubino** e note organolettiche di **lampone, ciliegia rossa e violetta**. Nonostante sia una novità, il Mello Sangiovese ha già guadagnato riconoscimenti da critici di spicco, come evidenziato dai **punteggi di James Suckling e Wine Spectator**.

Il cinghiale in salmì e l’armonia con il ‘Perlui’: una scelta toscana

Il cinghiale, per la sua intensità e complessità, richiede un vino che sappia stare al passo. Un piatto come il **cinghiale in salmì**, preparato secondo le tradizioni toscane, meriterebbe dunque un **compagno d’eccezione come il “Perlui”**.

Il processo di marinatura del cinghiale, che prevede l’impiego di ingredienti come rosmarino, bacche di ginepro, alloro e vino rosso, è fondamentale per mitigare il carattere selvatico della carne. In questa preparazione, la carne viene prima **marinata per almeno 12 ore** e poi **cotta lentamente** in un soffritto con salsiccia, verdure e brodo di carne arricchito dal concentrato di pomodoro. Gli ultimi tocchi, come l’**aggiunta delle olive Taggiasche**.

L’equilibrio tra il **sapore ricco e profondo del cinghiale** e la **struttura e persistenza del “Perlui”** crea un **abbinamento armonioso**. Il vino riesce a valorizzare e contrastare allo stesso tempo le note selvatiche del cinghiale, mentre il suo profilo aromatizzato e la sua acidità sono in grado di pulire il palato tra un boccone e l’altro.

Tolaini Società Agricola s.r.l.

Strada Provinciale 9 di Pievasciata, 28

Loc Vallenuova – Castelnuovo Berardenga (Siena)

[Sito web](#) | [Facebook](#)