

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

Uvaggio
Cabernet Sauvignon 100% Produzione: 60 quintali per ettaro

Area di produzione
Chianti Classico, Toscana

Suolo
Terreno calcareo e argilla con una notevole presenza di ciottoli

Produzione
60 qt./ha

Vigneti
Età delle piante impianto completato nella primavera del 2002

Densità d'impianto 6.900-11.000 piante per ettaro

Invecchiamento 24 mesi in barriques (70% nuove and 30% usate 1 anno), 36 mesi in bottiglia.

Vinificazione

Le uve vengono selezionate durante la vendemmia in vigna e poi da un banco a seleziona ottica; dopo la diraspatura, i chicchi perfettamente integri vengono immediatamente messi in fermentatori di rovere francese.

Fermentazione alcolica La temperatura è controllata da computer, il mosto viene tenuto a contatto con le bucce per circa 30 giorni in cui il pigeage e il rimontaggio manuali vengono eseguiti almeno ogni 4-6 ore durante il giorno, inoltre viene effettuato un delestage a settimana.

Fermentazione malolattica Barriques di rovere francese (70% nuove e 30% usate un anno)

Affinamento 24 mesi in barriques, di cui 6 mesi a riposo sui lieviti

Note organolettiche
Il vino ha un colore rosso rubino intenso. Al naso mostra sentori di pepe verde, liquirizia e grafite fusi con sapori di vaniglia di quercia. Corposo con palato di frutta matura, Legit ha un lungo potenziale di invecchiamento tipico del Cabernet Sauvignon prodotto nella zona di Castelnuovo Berardenga.



AG Vinous 2021, 2016 92 points
2020 93 points

Gambero Rosso 2020

Wine Advocate 2018, 2016 92 points

James Suckling 2020 93 points

Wine Spectator Top 100 (#26) 2013 94 points
Top 100 (#13) 2016 95 points
2021 94 points
2020 93 points
2018 94 points

CHIANTI CLASSICO

Firenze

Siena

Castelnuovo Berardenga

TOLAINI

Per Luigi Tolaini

LEGIT
2013

Y



www.tolaini.it