TOLAINI

LEGIT CABERNET SAUVIGNON TOSCANA IGT

2022

Le uve provengono da uve dal nostro vigneto di San Giovanni su suoli sabbiosi che conferiscono struttura ed eleganza a questo Cabernet Sauvignon. L'etichetta è la copertina dell'album del concerto del famoso musicista Thelonious Monk "Live in Milan."

Uve

100% Cabernet Sauvignon

Zona di Produzione

Vigneto: San Giovanni a Cerreto, Castelnuovo Berardenga, Zona del Chianti Classico, Toscana

Tipologia di Terreno

A San Giovanni a Cerreto, i suoli sono composti da sabbie quarzose e conglomerati marini, intervallati da ciottoli arrotondati e conchiglie fossili. Sciolti, dalla tessitura leggera e altamente permeabili, questi suoli gialli riflettenti aumentano l'esposizione alla luce e favoriscono una maturazione uniforme e costante.

Gestione del Vigneto

Il rispetto per la terra è di fondamentale importanza per Tolaini, con un approccio viticolo fondato su una rigorosa certificazione biologica, pratiche rigenerative e una filosofia preventiva che considera il vigneto come un sistema vivente. L'impianto ad alta densità, da 6.000 a oltre 7.350 ceppi per ettaro, unito a colture di copertura specializzate e all'attiva preservazione della biodiversità, favorisce lo sviluppo profondo delle radici, accresce la resilienza delle viti e limita naturalmente le rese per ottenere una maggiore concentrazione del frutto.



Vinificazione

Le uve vengono selezionate dapprima durante la vendemmia in vigna, poi nuovamente in cantina, dopo la diraspatura, tramite un sistema di cernita ottica. Gli acini interi vengono trasferiti direttamente in tini di rovere francese da 4.800 L.

Fermentazione Alcolica

La fermentazione è a temperatura controllata, con macerazione sulle bucce per circa 30 giorni.

Affinamento

Il vino riposa per 24 mesi in barriques (70% nuove e 30% di secondo passaggio), di cui 6 mesi sui lieviti fini.

Stampa

Robert Parker Wine Advocate	93 punti
Wine Spectator	92 punti
Vinous	91 punti
James Suckling	93 punti
Wine Enthusiast	91 punti

Note di degustazione

Rosso rubino intenso. Il naso rivela note di peperone verde, liquirizia e grafite, intrecciate con vaniglia derivata dal rovere. Corposo con un palato di frutta matura, LEGIT mostra il potenziale di invecchiamento a lungo termine caratteristico del Cabernet Sauvignon coltivato a Castelnuovo Berardenga.

Siamo certificati biologici dal 2023 e abbiamo raggiunto lo status carbon-negative attraverso pratiche sostenibili.

Strada Provinciale 9 di Pievasciata, 28 53019 Loc. Vallenuova, Castelnuovo Berardenga SI 1123-456-7890

info@tolaini.it