

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
selezione 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	2016	92 points
Wine Advocate	2016	92 points
Wine Spectator	2018, 2013	94 points
	2016	95 points



TOLAINI

Per Luigi Tolaini

LEGIT
2013



www.tolaini.it