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

TOLAINI

LEGIT
2016

Uvaggio
Cabernet Sauvignon 100% Produzione: 60 quintali per ettaro

Area di produzione
Chianti Classico, Toscana

Suolo
Sabbioso, tufaceo, con esigua presenza di scheletro

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

www.tolaini.it