

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

Vinificazione

La selezione delle uve avviene inizialmente in vigna, durante la vendemmia. Successivamente continua in cantina, con l'aiuto di una selezionatrice ottica; i grappoli vengono diraspatis e gli acini interi vengono immediatamente trasferiti in tank di rovere francese.

Fermentazione alcolica La fermentazione avviene a temperatura controllata e il mosto viene tenuto 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 sulle fecce fini.

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
2018



www.tolaini.it