



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
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 diraspati 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

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
2020 93 points
2018 94 points



TOLAINI

Per Luigi Tolaini

LEGIT
2020



www.tolaini.it