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

TOLAINI

LEGIT

2021

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	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