



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

**U**vaggio  
Cabernet Sauvignon 100% Produzione: 60 quintali per ettaro

**A**rea di produzione  
Chianti Classico, Toscana

**S**uolo  
Sabbioso, tufaceo, con esigua presenza di scheletro

**P**roduzione  
60 qt./ha

**V**igneti  
Età delle piante impianto completato nella primavera del 2002  
Densità d'impianto 6.900-11.000 piante per ettaro

**V**inificazione  
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.

**N**ote 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](http://www.tolaini.it)