



# Cum Laude

Toscana IGT

2020

## VARIETA'

Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, e Syrah provenienti dai vigneti aziendali.

## DESCRIZIONE

Un Supertuscan accattivante che unisce i 4 vitigni rossi selezionati nella storia di Banfi come i migliori per i nostri vigneti Montalcinesi.

Le temperature miti e le scarse piogge nel periodo invernale, così come in quello primaverile, hanno favorito l'anticipo dello sviluppo vegetativo delle viti. Nel mese di giugno si sono avute diverse precipitazioni, accompagnate da temperature miti, che hanno consentito un sorprendente equilibrio vegeto-produttivo dei vigneti. Gli altri mesi estivi sono stati caldi e soleggiati, permettendo una perfetta invaiatura e maturazione delle uve. La raccolta è avvenuta in anticipo rispetto alla norma. Le uve, in perfetto stato, grazie alle buone escursioni termiche e all'assenza di piogge, hanno presentato ottimi profili aromatici e buona acidità.

Dal colore rosso malva profondo, al naso emergono frutti rossi, ciliegia e piccoli frutti. Si riconoscono aromi speziati di liquirizia e pepe ben combinati tra loro. In bocca, la struttura è ampia, con tannini dolci e importanti. E' un vino equilibrato e persistente sul finale, e dalle grandi potenzialità di invecchiamento.

Vino da lungo invecchiamento, perfetto in abbinamento a zuppe, così come carni rosse e bianche.

## NOTE TECNICHE



**Suolo:** di vario tipo, da sedimenti sabbioso argillosi con ciottoli abbondanti e ben drenanti a suoli argillosi a natura calcarea che tendono a trattenere umidità.



**Sistema di allevamento:** cordone speronato - alberello Banfi  
**Densità d'impianto:** 4200 cp/ha.  
**Resa per ettaro:** 70 q/ha.



**Fermentazione:** a temperatura controllata (25-30°) in tini combinati in acciaio e rovere francese Horizon  
**Affinamento:** breve passaggio in legno - Sangiovese in botti da 60 e 90 hl. E le altre varietà in barrique di rovere francese. da 350 l.



**Alcol:** 14%



**Temperatura di servizio suggerita:** 16-18°C



**Prima annata prodotta:** 1999



FORMATI DISPONIBILI:  
0,75 l. - 1,5 l.