



Cum Laude

Toscana IGT

2015

VARIETA'

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot 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.

L'inverno mite e l'estate caratterizzata da ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte, hanno favorito l'ottima maturazione e qualità delle uve. Tali condizioni, ci hanno regalato vini equilibrati e complessi.

Il risultato è un vino austero e intrigante, con un profumo spiccatamente fruttato e speziato. Gli aromi di liquirizia e pepe sono accompagnati da un leggero sentore di cuoio. In bocca risulta equilibrato, con tannini dolci e sentori persistenti.

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: in barrique di rovere francese da 350 l. e botti da 60 e 90 hl per 12-14 mesi. Segue un adeguato periodo di affinamento in bottiglia



Alcol: 14%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1999



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