



Cum Laude

Toscana IGT

2004

VARIETA'

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

DESCRIZIONE

L'annata è iniziata con una regolare attività vegetativa, caratterizzata da una buona precipitazione primaverile che ha favorito il rimpinguimento delle falde acquifere. L'estate, rispetto alle ultime trascorse, si è rilevata più fresca e, ciò che è più importante, le escursioni termiche fra giorni e notte sono state molto più elevate. In particolare quest'ultimo aspetto ha giovato ad una maturazione più graduale ed equilibrata che nel 2003.

L'ottima insolazione, la buona disponibilità idrica e termica hanno determinato la perfetta maturazione zuccherina e polifenolica, per cui al momento della raccolta le bucce erano sufficientemente morbide e disponibili a rilasciare il colore; le forti escursioni termiche fra notte e giorno hanno favorito la sintesi dei profumi varietali.

Colore rosso malva molto profondo; al naso risulta assai complesso, dolce, con note di confettura di prugna e ciliegia, e con presenza assai importante di liquirizia e tabacco; il corpo è di notevole spessore, costituito prevalentemente da tannini dolci. Grandi potenzialità d'invecchiamento.

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: In fermentini d'acciaio con macerazione a 24-26°C fino agli ultimi 2 giorni di fermentazione alcolica.
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: 13,2%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1999



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

banfi.it