



Cum Laude

Toscana IGT

2006

VARIETA'

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

DESCRIZIONE

Le giuste piogge primaverili hanno ben rimpinguato le falde così che durante i caldi mesi estivi le piante non hanno sofferto alcuno stress idrico. Luglio molto caldo ha favorito le premesse per un'ottima maturazione, a cui ha fatto seguito un agosto con ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte. Le condizioni durante il periodo della vendemmia sono state eccezionali.

L'estate, più fresca della norma, ha allungato il ciclo vegetativo della vite, che ha potuto maturare più gradualmente e più armonicamente, così da favorire una maggiore espressione aromatica rispetto al solito.

Colore rosso malva intenso e profondo; bouquet molto fruttato con note di confettura di prugna e mora, così come sentori più complessi di vaniglia e liquirizia. Il corpo è ampio, con tannini importanti e avvolgenti. Molto equilibrato e dotato di grande eleganza ed armonia.

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: 14,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1999



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