



# Cum Laude

Toscana IGT

2007

## VARIETA'

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

## DESCRIZIONE

La stagione, grazie all'inverno mite, è iniziata molto precocemente con un notevole anticipo del risveglio primaverile. A fine maggio e inizio giugno le straordinarie precipitazioni hanno rimpinguato le falde acquifere in modo tale che l'eccezionale ondata di caldo di metà luglio non ha avuto ripercussioni negative sulla vite. La vendemmia è iniziata circa una settimana prima del consueto e si è svolta lungo tutto settembre e metà di ottobre senza ostacolo di alcun tipo, in un inizio autunnale di rara bellezza atmosferica.

Le eccellenti condizioni metereologiche hanno favorito la maturazione ottimale di tutte le singole varietà, che nel blend esprimono al meglio le loro caratteristiche.

Il colore si presenta di un rosso malva molto profondo; fruttato al naso, con note speziate di liquirizia, pepe e, sul finire, un elegante sentore di cuoio. Al palato la struttura si rivela decisa e piena, con tannini dolci e possenti al tempo stesso, regalandoci un vino equilibrato e persistente. Particolarmente indicato per un lungo invecchiamento in bottiglia.

## 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:** 14,8%



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



**Prima annata prodotta:** 1999



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