



Cum Laude

Toscana IGT

2008

VARIETA'

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

DESCRIZIONE

La stagione vegetativa è cominciata con un certo ritardo, ma anche le fasi successive sono state ritardate da piogge al di sopra della media in maggio e giugno. Anche la temperatura è stata più fresca della norma fino a metà luglio. Per ferragosto la grandine ha arrecato gravi danni su numerose vigne determinandone un abbassamento produttivo notevole. Tutte queste circostanze unite ad un settembre decisamente freddo hanno determinato uno slittamento in avanti dei tempi di raccolta di quasi due settimane.

Annata dai profumi molto caldi, e dalla struttura estremamente dolce.

Rosso rubino, intenso e assai profondo; molto fruttato, dolce con note di confettura, ma anche più complesse, di pepe, e tabacco; il corpo è potentissimo, estremamente concentrato, la trama è fitta e compatta; dotato di ottima attitudine all'invecchiamento medio - lungo, ma già godibile fin d'adesso.

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:
0,75L. - 1,5L.