



Cum Laude

Toscana IGT

2009

VARIETA'

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

DESCRIZIONE

La stagione vegetativa è cominciata nei tempi consueti e la primavera è stata caratterizzata da maggio e giugno molto piovosi; le temperature di giugno e della prima settimana di luglio sono state molto fresche e ampiamente sotto le medie stagionali; da metà luglio le temperature hanno cominciato ad alzarsi fino a diventare torride in agosto; tuttavia le notti sono state relativamente fresche e questo ha giovato tantissimo alla qualità delle uve, sia nei profumi che per la sintesi dei polifenoli. Settembre soleggiato e asciutto con temperature calde.

Annata per rossi di grande importanza, una delle più favorevoli.

Rosso intenso e profondo; complesso, speziato, che dopo poco tempo dalla messa in bicchiere si esprime con note di pepe ma anche liquirizia, confettura di ciliegia e di prugna. Struttura importante, quasi sontuosa, grande ed elegante, calda e avvolgente. Fin di bocca intenso e lungo.

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: 14.4%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1999



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