



Cum Laude

Toscana IGT

2010

VARIETA'

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

DESCRIZIONE

La stagione vegetativa è cominciata con un leggero ritardo, e la primavera è stata caratterizzata da maggio e giugno molto piovosi; le temperature di giugno sono state molto fresche e ampiamente sotto le medie stagionali; da inizio luglio le temperature hanno cominciato ad alzarsi fino a diventare torride nella seconda settimana del mese; agosto ha visto le temperature abbassarsi nuovamente e le notti sono state molto fresche e questo ha giovato tantissimo alla qualità delle uve, sia nei profumi che per il mantenimento degli acidi organici. Da ferragosto per tutto settembre e ottobre le precipitazioni sono state molto scarse, agevolando le operazioni di raccolta.

L'abbassamento delle temperature durante il mese di agosto hanno favorito una maggiore sintesi aromatica dando origine ad intensi profumi.

Rosso intenso; aroma complesso, speziato con note di liquirizia, ciliegia e piccoli frutti rossi. In bocca la struttura è ampia e avvolgente con un ottimo finale, lungo e persistente.

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: 14,2%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1999



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