



Cum Laude

Toscana IGT

2011

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 aprile e maggio miti e asciutti; giugno fresco e senza precipitazioni; sole fino alla seconda decade di luglio e poi sono seguite copiose precipitazioni con conseguente abbassamento delle temperature; inizio di agosto fresco ma da metà del mese è subentrato un'area anticiclonica di origine africana che ha determinato temperature torride ben oltre la media del periodo, protrattesi per due settimane; la conseguenza è stato un forte stress idrico che ha accelerato i tempi di maturazione. Settembre e ottobre soleggiati e asciutti con temperature molto calde.

Il caldo della parte finale di agosto ha contribuito notevolmente a conferire una struttura e un profilo aromatico più importante e dalle espressioni varietali più ricche.

Colore rosso malva intenso ; estremamente ricco in fruttato e speziato con note di confettura di prugna, nonché con sentori di vaniglia e liquirizia.

Il corpo è ampio e avvolgente con tannini dolci, ma importanti. Grande eleganza e 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:
0,75L - 1,5L