



Cum Laude

Toscana IGT

2012

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; luglio soleggiato, con temperature nella norma, le quali si sono alzate sopra 40°C da Ferragosto per i successivi dieci giorni; settembre soleggiato e con le temperature rientrate nelle medie stagionali.

Annata molto calda che ha favorito la concentrazione della struttura piuttosto che la freschezza dei profumi, che tuttavia sorprende per la tipicità varietale.

Rosso profondissimo; complesso, ricco, dolce, con note di confettura, di pepe, e tabacco; il corpo è potentissimo, estremamente concentrato con tannini morbidi, frutto dell'annata siccitosa: ottima attitudine all'invecchiamento medio - 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: 14,2%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1999

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