



Cum Laude

Toscana IGT

2013

VARIETA'

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

DESCRIZIONE

La stagione vegetativa è cominciata con un sostanziale ritardo, la primavera è stata caratterizzata da mesi molto piovosi; le temperature di giugno sono state fresche e ampiamente sotto le medie stagionali; da inizio luglio le temperature hanno cominciato ad alzarsi, senza raggiungere i livelli delle due annate precedenti; agosto e le prime due settimane di settembre sono stati caldi e siccitosi, ma le maturazioni pur essendo ritardate di circa due settimane sono state sostenute dalle riserve idriche dei mesi precedenti. Le notti dei mesi estivi sono state caratterizzate da temperature fresche, contribuendo al miglioramento qualitativo delle uve, sia nei profumi che per il mantenimento degli acidi organici. Da fine settembre le precipitazioni sono state abbondanti, rendendo complicate le operazioni di raccolta delle varietà tardive senza tuttavia incidere sullo stato sanitario dei vigneti.

Annata non calda che ha portato ad una maturazione graduale e armonica delle uve così da favorire le caratteristiche varietali e la freschezza dei profumi.

Rosso profondo, con un aroma di confettura di more e prugna, sentore di tabacco e caffè; struttura potente e al tempo stesso morbida, equilibrato e persistente, con leggere note di vaniglia e liquirizia. Adatto ad un 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: 13,6%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1999



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

banfi.it