



Cum Laude

Toscana IGT

2014

VARIETA'

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

DESCRIZIONE

La stagione vegetativa è cominciata con un leggero anticipo con una primavera caratterizzata da mesi molto piovosi. Le temperature dei mesi estivi sono state fresche e ampiamente sotto le medie stagionali, senza mai raggiungere i livelli delle annate precedenti; gli eventi meteorici e le temperature hanno ritardato le maturazioni di circa 10 giorni.

Un inizio di settembre fresco, ma non turbato da piogge rilevanti ci ha consentito di raccogliere le uve senza grossi problemi. Nell'ultima decade del mese le temperature si sono alzate, permettendo alle uve di completare le maturazioni

Annata con non pochi problemi dovuti all'andamento climatico nella quale le operazioni di selezione svolte sia in vigna che in cantina hanno permesso di ottenere vini dotati di grande tipicità varietale.

Colore rosso malva intenso e profondo; estremamente ricco in fruttato e speziato con note di confettura di prugna e mora, nonché con sentori di vaniglia e liquirizia. Il corpo è ampio con tannini dolci, importanti. Grande eleganza e armonia, vino da lungo invecchiamento.

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: 13,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1999



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