



# Cum Laude

Toscana IGT

2015

## VARIETA'

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

## DESCRIZIONE

Un Supertuscan accattivante che unisce i 4 vitigni rossi selezionati nella storia di Banfi come i migliori per i nostri vigneti Montalcinesi.

L'inverno mite e l'estate caratterizzata da ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte, hanno favorito l'ottima maturazione e qualità delle uve. Tali condizioni, ci hanno regalato vini equilibrati e complessi.

Il risultato è un vino austero e intrigante, con un profumo spiccatamente fruttato e speziato. Gli aromi di liquirizia e pepe sono accompagnati da un leggero sentore di cuoio. In bocca risulta equilibrato, con tannini dolci e sentori persistenti.

Vino da lungo invecchiamento, perfetto in abbinamento a zuppe, così come carni rosse e bianche.

## 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%



**Temperatura di servizio suggerita:** 16-18°C



**Prima annata prodotta:** 1999



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