



Cum Laude

Toscana IGT

2016

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.

Il periodo invernale mite, con piogge regolari, ha favorito un anticipo del germogliamento. I mesi primaverili sono stati piuttosto piovosi con un abbassamento delle temperature, alla fine del mese di aprile, che ha rallentato lo sviluppo vegetativo, riportandolo nella norma. Dalla seconda metà di giugno, e per tutto il mese di luglio, si è avuto un graduale innalzamento delle temperature. Le temperature senza eccessi, con ottime escursioni termiche, e le piogge sporadiche di agosto hanno permesso la perfetta maturazione delle uve. A settembre si sono avute temperature abbastanza elevate con ottime escursioni termiche. A metà mese, alcuni giorni di pioggia abbondante hanno rischiato di compromettere la raccolta, ma il subitaneo miglioramento climatico delle giornate successive, gli interventi tecnici e colturali eseguiti nei vigneti e l'attenta selezione delle uve, sia in vigna che in cantina, ci hanno consentito di raccogliere le uve al massimo delle loro potenzialità.

Il risultato è un vino dalle ottime potenzialità. Al naso il profumo è caratterizzato da sentori di frutti rossi con particolare intensità di ciliegia, accompagnati da note speziate di liquirizia e pepe. La struttura è ampia, con tannini dolci e possenti, molto equilibrato e persistente sul finale.

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: breve passaggio in legno - Sangiovese in botti da 60 e 90 hl. E le altre varietà in barrique di rovere francese. da 350 l.



Alcol: 14%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1999



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

banfi.it