



Cum Laude

Toscana IGT

2019

VARIETA'

Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, 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 decorso stagionale dell'annata 2019 è stato caratterizzato da un freddo straordinario nei mesi di aprile e maggio che ha comportato il ritardo nello sviluppo vegetativo, recuperato successivamente, grazie a un periodo, caldo e asciutto. L'aumento improvviso delle temperature ha favorito poi, la produzione di grappoli spargoli e leggeri. I mesi di agosto e settembre, soleggiati e senza temperature torride, hanno consentito una maturazione ottimale delle uve. La 2019 è una vendemmia caratterizzata da uve di elevata qualità ed intensa personalità territoriale che ci hanno donato vini di grande struttura e sapidità.

Dal colore rosso malva profondo, al naso spiccano profumi di frutti rossi e ciliegia che si combinano con note speziate di liquirizia e pepe. In bocca, la struttura è ampia, con tannini dolci e importanti. E' un vino equilibrato e persistente sul finale, e dalle grandi potenzialità di invecchiamento.

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: 14,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1999



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