



Cum Laude

Toscana IGT

2021

VARIETA'

Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, e Petit Verdot 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.

Le temperature miti invernali e le scarse piogge hanno consentito allo sviluppo vegetativo delle viti di cominciare nei tempi consueti. Nella notte dell'8 aprile una parte dei vigneti è stata colpita da una gelata tardiva, con conseguente ritardo delle fasi fenologiche della pianta. Grazie ad una primavera con temperature miti e giornate soleggiate, le viti hanno ritrovato il loro equilibrio vegeto-produttivo, raggiungendo maturazioni ottimali durante i mesi successivi. La raccolta è iniziata con leggero ritardo rispetto alla media, ma la continua ventilazione e le buone escursioni termiche dei mesi di agosto e settembre hanno consentito alle uve di sviluppare un'ottima acidità con profili aromatici molto interessanti.

Dal colore rosso malva profondo, al naso emergono frutti rossi, ciliegia e piccoli frutti. Emergono aromi speziati di liquirizia e pepe ben combinati tra loro. 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 di rovere francese da 60 e 90 hl, 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.

banfi.it