



Cum Laude

Toscana IGT

2023

VARIETÀ

Cabernet Sauvignon, Merlot 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.

L'inverno è stato mite, con temperature leggermente superiori rispetto alle medie stagionali.

Nei primi giorni di aprile, episodi di ritorno di freddo hanno indotto marginali danni al germogliamento alle varietà più precoci come il Merlot.

Nei primi quattro mesi dell'anno le piogge sono state leggermente più scarse della media. Nei mesi di maggio e giugno le precipitazioni sono state estremamente abbondanti, con un accumulo di duecento millimetri e ventotto giorni di pioggia su sessanta.

Superati i primi mesi estivi, provvidenzialmente, l'andamento climatico ha avuto un radicale cambiamento con ottima insolazione e temperature elevate.

Il mese di settembre è stato caratterizzato da temperature sopra la media e da abbondante ventilazione da nord con assenza quasi totale di piogge. La raccolta del Merlot è iniziata il quindici settembre, quella del Cabernet Sauvignon il ventidue, mentre quella del Petit Verdot il sedici ottobre.

Dal colore rosso malva profondo, al naso emergono note di mirtillo, ribes nero e ciliegia accompagnate da aromi di liquirizia e tabacco. In bocca, la struttura è ampia e avvolgente, con tannini ben levigati. È 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 sabbiosi 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°C fino agli ultimi 3 giorni di fermentazione alcolica.
Affinamento: breve passaggio in legno in barrique di rovere francese da 350 litri.



Alcol: 14%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1999



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