



Cum Laude

Toscana IGT

2015

VARIETA'

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah

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 minestre di legumi, zuppe di pane, come per esempio l'Acquacotta e carni alla griglia.

NOTE TECNICHE



Suolo: argilloso con presenza di ciottoli di fiume irregolari, minerali e talvolta salini.



Sistema di allevamento: cordone speronato - alberello Banfi
Densità d'impianto: 4200 cp/ha.
Resa per ettaro: 70 q/ha.



Fermentazione: a temperatura controllata (25-30°) in tini combinati in acciaio e rovere francese Horizon
Affinamento: breve passaggio in legno - Sangiovese in botti di rovere francese (60 e 90 hl.) e le altre varietà in barriques in 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.