



Cum Laude

Toscana IGT

2022

VARIETA'

Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot 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.

La stagione vegetativa è iniziata nei tempi consueti dopo un periodo invernale tipico delle nostre aree con temperature minime inferiori allo zero nei primi tre mesi dell'anno. Il germogliamento è avvenuto in anticipo di qualche giorno. I primi quattro mesi dell'anno sono stati meno piovosi del solito con circa centosettanta millimetri da gennaio ad aprile.

In primavera il clima è stato siccitoso con temperature di alcuni gradi sopra la media stagionale, soprattutto nel mese di maggio.

In estate, la carenza di piogge e le temperature torride hanno contraddistinto i mesi di giugno, luglio e gran parte di agosto. Nelle varietà rosse, grazie alle piogge di fine agosto e primi di settembre, non si sono riscontrate disidratazioni delle uve e le buone escursioni termiche hanno favorito una bella sintesi aromatica e preservato l'acidità. La raccolta del Merlot, la varietà più precoce di questo blend, è iniziata il due di settembre, mentre il più tardivo Petit Verdot ha chiuso la raccolta il ventinove settembre.

Dal colore rosso malva profondo, al naso emergono note di ciliegia e mirtillo accompagnate da aromi di liquirizia, pepe e cacao. 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°C fino agli ultimi 3 giorni di fermentazione alcolica.
Affinamento: breve passaggio in legno in barrique di rovere francese da 350 litri.



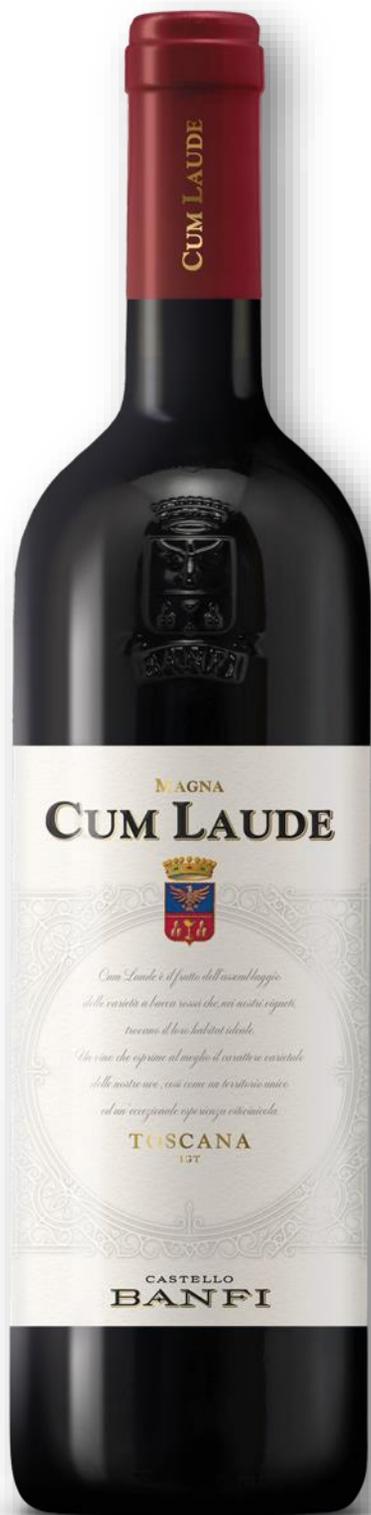
Alcol: 14,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1999



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