



Summus

Toscana IGT

2015

VARIETA'

Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Syrah

DESCRIZIONE

Un Supertuscan intenso e profondo che rappresenta egregiamente il potenziale dei tre vitigni che lo compongono.

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 caratterizzato da un aroma molto intenso di frutta matura e confettura di prugne e ciliegie, accompagnato da note di vaniglia, caffè e tabacco. Struttura ampia, importante ed elegante.

Vino da lungo invecchiamento perfetto in abbinamento a primi piatti di carne, come spaghetti al ragù in bianco di coniglio o a secondi a base di verdure, come pomodori ripieni o ratatouille di verdure.

NOTE TECNICHE



Suolo: con argille sabbiose e ciottoli arrotondati



Sistema di allevamento: cordone speronato - alberello Banfi
Densità d'impianto: 4200 cp/ha.
Resa per ettaro: 60 q/ha.



Fermentazione: a temperatura controllata (25-30°) in tini combinati in acciaio e rovere francese Horizon
Affinamento: in barrique di rovere francese da 350 litri, per 20 mesi



Alcol: 14,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1985



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l. - 1,5 l. - 3 l. - 5l.