



# Summus

Toscana IGT

## 2017

### VARIETA'

Sangiovese (vigna Poggioni) 42%, Cabernet Sauvignon (vigna Marrucheto) 35%, Syrah (vigna Belvedere) 23%

### DESCRIZIONE

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

L'annata 2017 è caratterizzata da un'estate più calda della norma che ha favorito ed anticipato la maturazione delle uve. Anche nel mese di settembre non si sono registrate piogge e, questo, ha favorito le operazioni di raccolta.

Il risultato è un vino caratterizzato dai profumi varietali; gli intensi sentori fruttati di confettura di prugne e ciliegia marasca sono accompagnati da note di spezie, tabacco da pipa e caffè. Struttura imponente, con tannini importanti ma dolci. Finale persistente.

Vino da lungo invecchiamento perfetto in abbinamento a primi piatti ricchi coi come a secondi di carne.

### 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:* 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 e botti da 60 e 90 hl .per 18-24 mesi ca



*Alcol:* 15,5%



*Temperatura di servizio suggerita:* 16-18°C



*Prima annata prodotta:* 1985



FORMATI DISPONIBILI:  
0,75 l. - 1,5 l. - 3 l. - 6l.