



Summus

Toscana IGT

1985

VARIETA'

Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Pinot Noir

DESCRIZIONE

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

La primavera, caratterizzata da condizioni meteorologiche e temperature ottimali, è stata seguita da un'estate particolarmente calda, con un periodo di siccità che è durato per tutto il periodo della vendemmia. Come risultato si sono ottenute delle uve molto concentrate, tuttavia dotate di un bel tannino giovane. I vini che ne risultano sono pertanto caratterizzati dalla grande struttura e corpo.

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 (26-30°) in tini in acciaio
Affinamento: in legno per 18 mesi



Alcol: 13%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1985

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