



Summus

Toscana IGT

1986

VARIETA'

Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Pinot Noir

DESCRIZIONE

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

Una buona piovosità e temperature fresche sono perdurate durante tutta la stagione primaverile fino all'inizio dell'estate. Sono quindi seguite condizioni meteorologiche ottimali durante tutto agosto e settembre, fino al termine della vendemmia. Questo decorso stagionale poco equilibrato ha avuto come prima conseguenza una raccolta delle uve posticipata rispetto al solito.

Un vino molto seducente!

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.