Summus

Toscana IGT

1988

VARIETA'

Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Syrah

DESCRIZIONE

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

Le piogge primaverili, sufficienti per rimpinguare le falde acquifere, sono state seguite da un'estate calda e soleggiata. L'autunno più secco ci ha poi permesso di raccogliere le uve al momento più ottimale.

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 (27-30°) 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. – 5l.