



# Summus

Toscana IGT

## 1993

### VARIETA'

Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Syrah

### DESCRIZIONE

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

Una primavera molto piovosa è stata seguita poi da un'estate molto calda e seccata. Le piogge dei primi giorni di settembre hanno impedito alle varietà più tardive, come il sangiovese, di soffrire di problemi di siccità e hanno permesso alle uve di arrivare al momento della raccolta in condizioni perfette.

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 (27-29°) 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.