



# Summus

Toscana IGT

## 1994

### VARIETA'

Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Syrah

### DESCRIZIONE

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

Buone condizioni climatiche in primavera, con giuste temperature e adeguate piogge. Estate molto calda e seccata. Le piogge di inizio settembre non hanno danneggiato la raccolta delle uve.

Il subitaneo travaso del vino in botti nuove ha fatto sì che raggiungesse una grande armonia.

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.