



Summus

Toscana IGT

1995

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. Agosto piovoso con temperature relativamente basse che hanno influenzato la maturazione delle varietà precoci. Perfette condizioni fino alla fine del mese di settembre hanno consentito ottimi risultati per le varietà tardive.

La notevole struttura ha richiesto un ulteriore periodo di invecchiamento in legno (6 mesi) per raggiungere un giusto equilibrio ed 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 (29-31°) in tini in acciaio
Affinamento: in legno per 24 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.