



Summus

Toscana IGT

1996

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; un leggero ritardo nel periodo della crescita è stato recuperato con una precoce estate. La seconda metà della vendemmia è stata interrotta dalla pioggia, richiedendo una buona organizzazione e un'attenta selezione per preservare la qualità; la quantità è stata ridotta.

E' in un bel divenire.

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 22 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.