



Summus

Toscana IGT

1997

VARIETA'

Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Syrah

DESCRIZIONE

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

Primavera regolare: Le leggere piogge durante il periodo dell'invasatura hanno consentito una buona maturazione, che ha potuto giovare di un settembre asciutto e ottimale.

Di grande longevità.

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 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.