



# Summus

Toscana IGT

## 1998

### VARIETA'

Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Syrah

### DESCRIZIONE

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

L'annata 1998 si è caratterizzata per un andamento climatico particolarmente siccitoso nel periodo estivo. Molto influenza sulla qualità dell'uva hanno avuto le elevate temperature, quasi torride nel periodo fine luglio/metà agosto. Queste hanno determinato uno sviluppo vegetativo contenuto della vite, di conseguenza anche il frutto in generale era di dimensioni molto più contenute rispetto agli anni precedenti. Bacche di piccole dimensioni con presenza percentualmente elevata di parti solide (buccia + vinacciolo) rispetto a fase liquida (mosto) sono stati gli elementi che hanno condizionato anche tutta la fase di vinificazione. Bisognava difatti ridurre la concentrazione di tannini nei vini per renderli più morbidi diminuendo il periodo di macerazione e adottando tutti quegli accorgimenti tecnici che riducono la dissoluzione di tannini dalle bucce e vinaccioli ai mosti quali riduzione dei tempi di macerazione e rimontaggio, controllo delle temperature e eliminazione in fase di vinificazione dei vinaccioli (responsabili della cessione in questa annata di tannini aggressivi). Complessivamente il 1998 è stata un'annata eccellente per le varietà tardive e meno generosa per quelle precoci.

Il 1998 è stata un'annata di difficile interpretazione tecnica. La consistenza dell'uva imponeva delle scelte specifiche di vinificazione tese ad interpretare e ad esaltare al meglio il patrimonio qualitativo dell'annata. l'imperativo era creare dei vini colorati, rotondi, morbidi ma non aggressivi, ricchi in struttura ma non tannici. Vista la consistenza dell'uva e l'andamento climatico analizzati ed elaborati i dati analitici sulla qualità e quantità dei polifenoli presenti nell'uva è stato fatto un piano di vinificazione ad hoc per ogni singola varietà e per ogni singolo vigneto. La chiave di interpretazione positiva dell'annata è stata la giusta determinazione dei tempi di raccolta e le modalità di macerazione.

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 (25-30°) in tini in acciaio

*Affinamento:* in legno per 23 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.