



Summus

Toscana IGT

1999

VARIETA'

Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Syrah

DESCRIZIONE

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

L'andamento climatico dell'annata 1999 è da ritenersi un esempio da manuale vitivinicolo. Grazie ad un inverno piovoso i terreni hanno avuto la possibilità di fare un'ottima riserva idrica, alla quale le piante hanno poi potuto attingere durante l'estate, caratterizzata da temperature calde ma non torride. Durante la primavera, fresca ma non fredda, le viti si sono potute ben sviluppare e hanno mantenuto il buon equilibrio fino alla raccolta. Le leggere piogge di metà estate hanno aiutato la stabilizzazione del metabolismo delle piante e sviluppato tannini e polifenoli ideali. Inoltre le buone escursioni termiche notte-giorno durante il periodo autunnale hanno permesso lo svilupparsi di intensi profumi varietali. Non essendoci stati eventi meteorologici particolari durante il mese di settembre, l'uva è giunta alla raccolta, sana e bella.

SummuS 1999 - riesce ad esprimere completamente ciò che il tecnico desiderava sin dal momento della vinificazione: un vino corposo e morbido al tempo stesso, con buona tessitura tannica, ricco in colore e profumi, con un buon finale complesso e lungo. Un vino da bere giovane ma con grandi potenzialità di invecchiamento.

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 17/20 mesi



Alcol: 13,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1985

FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l. - 1,5 l. - 3 l. - 5 l.

banfi.it