



Summus

Toscana IGT

2000

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 stagionale è stato entro valori medi sino ad agosto: buona piovosità invernale, temperature primaverili regolari, hanno portato la pianta in agosto ad un equilibrio vegetativo ottimale. La quantità d'uva per ceppo era ben bilanciata con la superficie fogliare utile. Tutto concorreva per una maturazione ideale. Ma fra la vigilia di Ferragosto ed il giorno successivo si è verificato un incremento termico di 6°C così repentino da non lasciare il tempo alle viti per adattarsi alla nuova situazione. Le piante sono quindi entrate in stress idrico. La situazione si è poi ulteriormente aggravata nei giorni successivi (con temperature diurne sopra i 37°C e notturne sopra i 20°C) così che tutti i processi di sintesi si sono bloccati, avendo al contempo un'accelerazione della maturazione zuccherina, imputabile soprattutto alla disidratazione degli acini. Nella memoria della Banfi, il 2000, è stata sicuramente una delle vendemmie più impegnative.

Il 2000 è stata un'annata di difficile interpretazione tecnica. La chiave di lettura va trovata nella giusta determinazione dei tempi di raccolta e delle 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 barrique di rovere francese per 23 mesi



Alcol: 13%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1985



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