



# Summus

Toscana IGT

## 2001

### VARIETA'

40% Sangiovese (da selezione clonale) - 40% Cabernet Sauvignon - 20% Syrah

### DESCRIZIONE

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

Annata segnata da una forte gelata primaverile che ha ridotto notevolmente la produzione. La fine del mese di giugno è stata caratterizzata da qualche pioggia, importante per rimpinguare le riserve idriche. Come sempre il gran caldo si è presentato soprattutto a fine luglio, però a differenza dell'anno precedente, si è trattato di una comparsa sufficientemente graduale, che ha permesso alle piante un buon adattamento. Le condizioni durante la raccolta sono state ottimali.

Benchè l'estate sia stata molto calda, la maturazione è stata regolare, ed ha permesso un'ottima sintesi di antociani e tannini.

Colore intenso e profondissimo con sentori ancora freschi di ciliegia, prugne e ribes, ma anche più complessi di spezie, tabacco e cuoio. La struttura è enorme, importante; profumi di bocca dolci e persistenti. Godibile da ora fino ai prossimi 15 anni.

### NOTE TECNICHE



*Suolo:* di vario tipo, da sedimenti sabbioso argillosi con ciottoli abbondanti e ben drenanti a suoli argillosi a natura calcarea che tendono a trattenere umidità.



*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 combinati in acciaio e rovere francese Horizon  
*Affinamento:* in barrique di rovere francese da 350 litri per 24 mesi circa.



*Alcol:* 13%



*Temperatura di servizio suggerita:* 16-18°C



*Prima annata prodotta:* 1985

FORMATI DISPONIBILI:  
0,75 l. - 1,5 l. - 3 l. - 6 l. - 12 l.