Summus

Toscana IGT

2003

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.

L'annata è stata segnata da una forte gelata primaverile che ha ridotto notevolmente la produzione, favorendo al contempo l'elevata qualità e la concentrazione delle uve. Ma l'aspetto che più ha caratterizzato questa vendemmia è stato il grande caldo. Una delle estati più calde a memoria d'uomo ha fatto sì che la vendemmia fosse mediamente anticipata di oltre una settimana ed ha ulteriormente ridotto le quantità. Le abbondanti riserve idriche accumulate nell'inverno passato hanno permesso di ovviare alla mancanza di piogge, mentre l'ottima escursione termica, che si è mantenuta durante l'intera stagione, ha contribuito a garantire la salute e complessità del frutto, nonché la freschezza e ricchezza degli aromi. Le uve sanissime di questa vendemmia ne fanno quindi un'ottima annata dal lato qualitativo.

Estate estremamente calda, torrida, che ha consentito una maturazione molto spinta a totale vantaggio di un' immensa struttura.

Colore rosso intenso e molto profondo. Gli aromi di ciliegia, susine e ribes sono dolci, talvolta tendenti alla confettura, con note ricche di tabacco e spezie tostate. La struttura è caratterizzata da tannini importanti e allo stesso tempo morbidi. Al palato i profumi sono dolci e duraturi. Ottimo da bere adesso e 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. – 6l – 12l.