



Summus

Toscana IGT

2004

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 è iniziata con una regolare attività vegetativa, caratterizzata da una buona precipitazione primaverile che ha favorito il rimpinguimento delle falde acquifere. L'estate, rispetto alle ultime trascorse, si è rilevata più fresca e, ciò che è più importante, l'escursioni termiche fra giorno e notte sono state molto più elevate. In particolare quest'ultimo aspetto ha giovato ad una maturazione più graduale ed equilibrata che nel 2003.

L'ottima insolazione, la buona disponibilità idrica e termica hanno determinato la perfetta maturazione zuccherina e polifenolica, per cui al momento della raccolta le bucce erano sufficientemente morbide e disponibili a rilasciare il colore; Le forti escursioni termiche fra notte e giorno hanno favorito la sintesi dei profumi varietali.

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: 13,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1985

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