Summus

Toscana IGT

2005

VARIETA'

Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Syrah

DESCRIZIONE

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

Andamento primaverile regolare contrassegnato da una grandinata in prefioritura che su talune vigne ha comportato una drastica riduzione di produzione. L'estate ha avuto temperature abbastanza fresche che hanno evitato condizioni di stress idrico. Ad eccezione della prima settimana, settembre è stato caldo e soleggiato, per cui la vendemmia si è potuta svolgere e concludere in condizioni ottimali.

L'estate, più fresca del consueto, ha notevolmente allungato il ciclo della vite, che è potuta maturare più gradualmente ed armonicamente, in modo tale da favorire una migliore maturazione dei tannini, soprattutto di quelli provenienti dai vinaccioli. Il risultato è un vino caratterizzato da una maggiore morbidezza.

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: 14%

Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C

Prima annata prodotta: 1985

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