



Summus

Toscana IGT

2006

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.

Le giuste piogge primaverili hanno ben rimpinguato le falde così che durante i caldi mesi estivi le piante non hanno sofferto alcuno stress idrico. Luglio molto caldo ha favorito le premesse per un'ottima maturazione, a cui ha fatto seguito un agosto con ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte. Le condizioni durante il periodo della vendemmia sono state eccezionali.

L'agosto, caratterizzato da temperature più basse rispetto alle medie stagionali, ha consentito una maturazione molto equilibrata, che ha permesso di ottenere un vino pieno e, al tempo stesso, morbido e rotondo.

Rosso rubino, intenso e profondo. Al naso si avvertono aromi fruttati di ciliegia e prugna matura, accompagnati da note balsamiche e sentori più complessi di tabacco e caffè. Vino di grande struttura, definita da un tannino dolce dotato di grandi potenzialità. Al palato risulta persistente e complesso, molto lungo nel finale. Grandi potenzialità d'invecchiamento.

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: 14,9 %



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.