



Summus

Toscana IGT

2007

VARIETA'

Sangiovese, Cabernet Sauvignon e 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 di modo che l'acqua non è mai stata carente durante i caldi mesi estivi. 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. Ottimo pure il settembre.

Un'annata eccezionale, che ci ha consentito di produrre forse il Summus più completo fino ad oggi, in termini di complessità, potenza ed eleganza al tempo stesso.

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 combinati in acciaio e rovere francese Horizon

Affinamento: in barrique di rovere francese per 23 mesi



Alcol: 15%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1985



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