



Summus

Toscana IGT

2008

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.

La stagione vegetativa è cominciata con un certo ritardo, ma anche le fasi successive sono state ritardate da piogge al di sopra della media in maggio e giugno. Anche la temperatura è stata più fresca della norma fino a metà luglio. Per ferragosto la grandine ha arrecato gravi danni su numerose vigne determinandone un abbassamento produttivo notevole. Tutte queste circostanze unite ad un settembre decisamente freddo hanno determinato uno slittamento in avanti dei tempi di raccolta di quasi due settimane.

Annata caratterizzata da un'estate calda, ma con escursioni termiche estive importanti che hanno favorito la sintesi di aromi varietali e una grande struttura.

Colore intenso e profondo, profumi dolci fruttati di ciliegie e prugne mature, ma anche note burrose e tostate, con un classico sentore di peperone grigliato dato dalle pirazine del cabernet s.. Struttura di grandissima eleganza ed equilibrio, con tannini larghi e suadenti. Profumi di bocca lunghissimi. Enorme potenziale 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.