



# Summus

Toscana IGT

2009

VARIETA'

Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Syrah

DESCRIZIONE

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

I mesi primaverili, che coincidono con l'inizio dello sviluppo vegetativo, sono stati caratterizzati da abbondanti piogge, che hanno favorito un elevato accumulo di riserve idriche. La fase piovosa si è protratta fino a metà luglio, con temperature particolarmente fresche e ampiamente sotto le medie stagionali. Da metà luglio il clima è stato molto asciutto e caldo, ed in questa fase le piante hanno potuto beneficiare delle riserve di acqua accumulate nei mesi precedenti. Le temperature notturne, relativamente fresche, hanno favorito la sintesi dei polifenoli e dei profumi, giovando alla eccellente qualità delle uve. Grazie alle giornate soleggiate e asciutte e alle temperature calde dei mesi di settembre e ottobre, la vendemmia si è svolta in modo ottimale e in un arco di tempo molto lungo terminando addirittura a fine ottobre!

Grande annata per un SummuS di estrema eleganza.

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 22 mesi



*Alcol:* 14%



*Temperatura di servizio suggerita:* 16-18°C



*Prima annata prodotta:* 1985



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