



Summus

Toscana IGT

2010

VARIETA'

Sangiovese, Cabernet Sauvignon e 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 leggero ritardo, e la primavera è stata caratterizzata dalla piovosità dei mesi di maggio e giugno. A giugno si sono registrate temperature molto fresche e ampiamente sotto le medie stagionali. Da inizio luglio il caldo si è intensificato ed è continuato fino a metà agosto, quando le temperature si sono abbassate e, contemporaneamente, si sono avute buone escursioni termiche tra il giorno e la notte che, unite alle scarse precipitazioni, hanno favorito la buona qualità delle uve, agevolando le operazioni di vendemmia.

La buona vendemmia 2010 ci ha donato un vino dai profumi molto eleganti.

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.