



Summus

Toscana IGT

2011

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 da maggio e giugno molto piovosi. Le temperature di giugno sono state molto fresche e ampiamente sotto le medie stagionali. Da inizio luglio le temperature hanno cominciato ad alzarsi fino a diventare torride nella seconda settimana del mese, agosto ha registrato un nuovo abbassamento delle temperature con notti molto fresche che hanno giovato tantissimo alla qualità delle uve, sia nei profumi che per il mantenimento degli acidi organici. A partire da Ferragosto e per tutto settembre e ottobre, le precipitazioni sono state molto scarse, agevolando le operazioni di raccolta.

Grande annata con tratti di eleganza veramente rari.

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



Alcol: 15%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1985

FORMATI DISPONIBILI:
0,75L - 1,5L - 3L - 5L