



# Summus

Toscana IGT

## 2012

### 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 nei tempi consueti, con i mesi di aprile e maggio miti e asciutti. Nel mese di giugno si sono avute temperature fresche, con assenza di precipitazioni. L'estate è proseguita con temperature nella media stagionale nel mese di luglio fino a metà agosto, quando si sono improvvisamente alzate sopra i 40°C, fino alla fine del mese. Un settembre soleggiato, e con temperature rientrate nelle medie stagionali, ha favorito le operazioni vendemmiali.

Le elevate temperature registrate nel periodo estivo hanno potenziato la struttura di questo grande vino, che ha mantenuto intatta tutta la sua 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 da 350 litri. per circa 22 mesi



*Alcol:* 14%



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



*Prima annata prodotta:* 1985

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