Summus

Toscana IGT

2013

VARIETA'

Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Syrah

DESCRIZIONE

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

Dopo una primavera e un inizio estate piuttosto piovosi, i mesi di settembre e ottobre sono stati molto buoni dal punto di vista meteorologico, con tanto sole e un'ottima ventilazione. Con la vendemmia 2013 siamo tornati alla "normalità" degli anni '80 e '90 e la raccolta è iniziata con circa 15 giorni di ritardo rispetto agli ultimi anni. Le benevole condizioni climatiche hanno favorito una maturazione graduale e tardiva delle uve, che si sono presentate in eccellenti condizioni qualitative, con profumi varietali meravigliosamente intensi e un buon equilibrio tra grado alcolico e acidità molto sviluppate.

Un'ottima annata che ci ha donato un grande Summus, complesso, elegante e di straordinaria potenza.

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:
0,75 l. - 1,5 l. – 3 l. – 5l.