



Summus

Toscana IGT

2014

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 leggero anticipo. Abbiamo avuto una primavera molto piovosa e temperature fresche, e ampiamente sotto le medie stagionali, nei mesi estivi. Questo ha fatto sì che la maturazione delle uve sia avvenuta con un ritardo di circa 10 giorni rispetto agli anni passati. La raccolta delle varietà più precoci è stata agevolata da un inizio di settembre piuttosto fresco, mentre le varietà più tardive hanno goduto di un innalzamento delle temperature nell'ultima decade del mese, che ha permesso la completa maturazione delle uve.

Le basse temperature estive di questa annata hanno favorito la freschezza del vino.

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 20 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.