



# Summus

Toscana IGT

2021

## VARIETA'

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

## DESCRIZIONE

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

Dopo un inverno mite e poco piovoso, la stagione vegetativa è cominciata nei tempi consueti per la Toscana. L'otto aprile una gelata tardiva ha interessato la fascia medio bassa dell'area vitata di Montalcino danneggiando i germogli, ritardando notevolmente lo sviluppo vegetativo e riducendo le produzioni di circa il 10-15%. Le varietà più colpite sono state quelle a germogliamento precoce come il Sangiovese e il Merlot. La primavera e il mese di giugno sono stati poco piovosi e con temperature miti nella media stagionale; da metà luglio le temperature hanno cominciato ad alzarsi senza mai diventare torride. Il mese di agosto e tutto settembre si sono rivelati molto caldi e la continua ventilazione da sud ed una limitata piovosità ci hanno portato a raccogliere le uve con una leggera disidratazione e una grande concentrazione zuccherina e polifenolica. La raccolta del Sangiovese è iniziata il dieci di settembre mentre quella del Petit Verdot si è conclusa il dodici ottobre.

Colore rosso rubino intenso, con giovani sentori fruttati accompagnati da complesse note di confettura, spezie, tabacco e leggera torrefazione. In bocca, la struttura è imponente, con tannini decisi ma dolci, e profumi molto persistenti. Finale lungo.

Vino da lungo invecchiamento perfetto in abbinamento a primi piatti ricchi coi come a secondi di carne.

## NOTE TECNICHE



*Suolo:* di vario tipo, da sedimenti sabbioso argillosi con ciottoli abbondanti e ben drenanti a suoli argillosi a natura calcarea che tendono a trattenere umidità.



*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 24 mesi circa.



*Alcol:* 14%



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



*Prima annata prodotta:* 1985

FORMATI DISPONIBILI:  
0,75 l. - 1,5 l. - 3 l. - 6 l. - 12 l.