



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. - 6l - 12l