



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

Summus

Toscana IGT

2022

VARIETA'

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Sangiovese

DESCRIZIONE

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

La stagione vegetativa è iniziata nei tempi consueti dopo un periodo invernale tipico delle nostre aree con temperature minime inferiori allo zero nei primi tre mesi dell'anno. Il germogliamento è avvenuto in anticipo di qualche giorno rispetto alle medie del territorio di Montalcino.

La primavera è stata siccitosa con temperature di alcuni gradi sopra alla media stagionale. La carenza di piogge e le temperature torride hanno contraddistinto i mesi di giugno, luglio e gran parte di agosto. Le piogge di fine agosto e primi di settembre, seguite da buone escursioni termiche, hanno favorito una buona sintesi aromatica e di acidità.

La raccolta del Syrah è iniziata il 30 di agosto, quella del Sangiovese il 7 di settembre, quella del Petit Verdot il 28 di settembre e quella del Cabernet Sauvignon il 30 di settembre.

Colore molto intenso, con note violacee. Gli aromi sono caratterizzati da intensi sentori di buccia di arancia sanguinella, prugna, ciliegia e marasca accompagnati da note di chiodi di garofano, tabacco e caffè. Il finale è lungo e persistente.

Vino da lungo invecchiamento perfetto in abbinamento a primi piatti ricchi 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: 14.5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1985