



Summus

Toscana IGT

2019

VARIETA'

Cabernet Sauvignon 60%, Sangiovese 33% - Syrah 7%

DESCRIZIONE

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

Il decorso stagionale dell'annata 2019 è stato caratterizzato da un freddo straordinario nei mesi di aprile e maggio che ha comportato il ritardo nello sviluppo vegetativo, recuperato successivamente, grazie a un periodo, caldo e asciutto. L'aumento improvviso delle temperature ha favorito poi, la produzione di grappoli spargoli e leggeri. I mesi di agosto e settembre, soleggiati e senza temperature torride, hanno consentito una maturazione ottimale delle uve. La 2019 è una vendemmia caratterizzata da uve di elevata qualità ed intensa personalità territoriale che ci hanno donato vini di grande struttura e sapidità.

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: 14,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1985

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