



Summus

Toscana IGT

2020

VARIETA'

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

DESCRIZIONE

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

La stagione vegetativa è iniziata in anticipo di circa 10 giorni dopo un inverno caratterizzato da temperature miti. Le piogge primaverili hanno cambiato l'andamento fisiologico dei nostri vigneti, rallentando i cicli vegetativi. Dalla seconda decade di giugno un graduale innalzamento di temperature ha interessato tutta la zona sud della Toscana fino alla fine di luglio. Nel mese di agosto c'è stato un ulteriore innalzamento di temperature che ha anticipato notevolmente l'epoca di raccolta delle uve bianche e dei rosse precoci, ma grazie alle buone escursioni termiche e l'assenza di pioggia abbiamo ottenuto profili aromatici molto interessanti e conservato le acidità su tutte le varietà.

Pur trovandoci di fronte ad un'annata calda ed asciutta, le notti non afose di fine estate hanno favorito una maturazione più graduale e armonica, con aromaticità intense, soprattutto delle varietà internazionali. Ottima annata per le varietà rosse che si è espressa organoletticamente con aromi fruttati ed una bella struttura tannica, senza sfociare nella surmaturazione.

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 - 6 l - 12 l