



**Gianni Brunelli**

Azienda Agraria  
Le Chiuse di Sotto



**Amor Costante IGT Toscana**

2005

Vitigno	sangiovese 80% merlot 20%
Alcool	14,00% vol
Acidità totale	5,87 gr/l
Zuccheri residui	1,73 gr/l
Polifenoli totali	4033 mg/l
Vigneti	<i>Sangiovese</i> Podernovone, altitudine 350 m esposizione sud-ovest; impianto 1997
	<i>Merlot</i> Podernovone, altitudine 350 m esposizione sud-ovest; impianto 1998
Terreni	Galestro, scisti calcareo marnose; argille bianche
Sistema di allevamento	cordone speronato
Densità viti per ettaro	4500 piante
Vendemmia	a mano, in cassette
	dal 22 di settembre il sangiovese
	dal 12 di settembre il merlot
Temperatura di fermentazione	30°C
Tempo di macerazione	16 giorni sangiovese, 12 giorni merlot
Maturazione	13 mesi in barriques francesi, tipologia Allier
Imbottigliamento	Febbraio 2008
Produzione	3000 bottiglie
Formati	750 ml
Note degustative	<i>Colore</i> rubino profondo, limpido <i>Naso</i> intenso di bacche selvatiche e frutti rossi <i>Bocca</i> pieno e persistente, molto strutturato con tannicità importante, potente