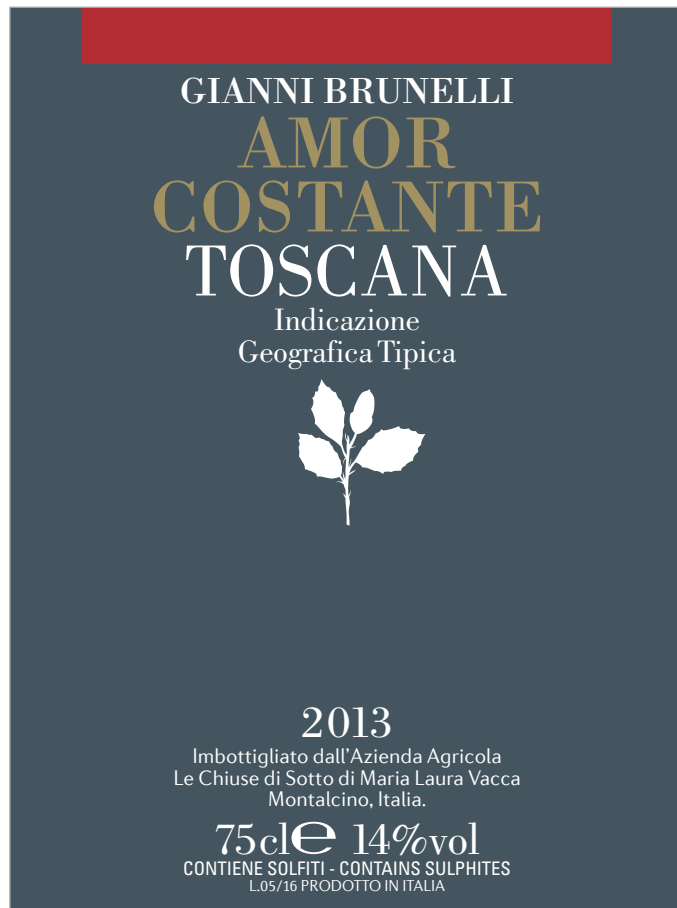




Gianni Brunelli

Azienda Agraria
Le Chiuse di Sotto



Amor Costante IGT Toscana

2013

Vigneti	<i>Sangiovese</i> Podernovone, altitudine 350m 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	25–26°C
Tempo di macerazione	22 giorni sangiovese, 18 giorni merlot
Maturazione	13 mesi in barriques francesi, tipologia Allier
Imbottigliamento	Maggio 2016
Produzione	1940 bottiglie e 30 magnum
Formati	0.75l e 1.50l
Vitigno	sangiovese / merlot
Alcool	14.50 %
Acidità totale	5.24 gr/l
Zuccheri residui	1.53 gr/l
Polifenoli totali	3225
Note degustative	Vino dal colore intenso con riflessi violacei, al profumo si esalta per i suoi sentori di frutta fresca, di ciliegia con note speziate che si fondono con grande equilibrio ed eleganza a quelli di vaniglia e dolci dati dal legno. Al gusto è avvolgente, setoso, con tannini morbidi e finale ricco e persistente.

Loc. Podernovone, 157
I-53024 Montalcino
T +39 0577 849337
F +39 0577 846263

laura.brunelli@giannibrunelli.it
www.giannibrunelli.it
CS N 43°01'403 | EO 11°31'052