



Amor Costante IGT Toscana

2018

Vigneti	Sangiovese Podernovone, altitudine 500 – 470m esposizione sud-ovest, impianto 1998 Merlot Podernovone, altitudine 510m esposizione nord-ovest, impianto 1998
Terreni	galestro, scisti calcareo marnose, sabbia, argille bianche
Sistema di allevamento	cordone speronato
Densità viti per ettaro	4'500 piante
Vendemmia	a mano, in cassette, il Sangiovese dal 28 di Settembre e il Merlot dal 21 di Settembre
Temperatura di fermentazione	25 – 26°C
Tempo di macerazione	22 giorni il Sangiovese, 18 giorni il Merlot
Maturazione	Sangiovese 24 – 30 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 e 30hl Merlot 24 – 30 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese
Imbottigliamento Produzione	24 giugno 2020 944 bottiglie da 0.75l
Formati Vitigno	0.75l 20% Sangiovese e 80% Merlot
Alcool Acidità totale	14% 5 gr/l
Zuccheri residui Estratto secco	0.20 gr/l 28.0 gr/l

L'annata ha cominciato con una primavera piovosa che ha compensato le carenze idriche dell'annata precedente. Molto importante è stata la precoce e tempestiva «pulizia» dei terreni sotto fila per contenere al massim i potenziali accumuli di patogeni, con aerazione del cordone, della fascia grappolo e di tutta la parete fogliare. Al momento della vendemmia le uve presentavano una buona integrità di buccia con un equilibrio dei valori analitici molto positivo, ma la quantità di uve prodotte, non ha superato il quantitativo di 55 quintali per ettaro. I pH sono tendenzialmente bassi con acidità marcate, offrono un vino di lunga vita ed evoluzione di buona freschezza e fragranza.

Note Degustativi	Colore rosso rubino intenso, morbide note di ciliegia, fragole e spezie dolce, vaniglia e pepe nero. Il Sangiovese offre grande freschezza ed è in perfetto equilibrio con i tannini setosi e morbidi del Merlot. Molto complesso, ricco ma elegante con lunga persistenza finale.
------------------	--