



### Amor Costante IGT Toscana

2019

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 18 mesi in botti di rovere di Slavonia da 20hl e 30 hl Merlot 18 mesi in tonneaux di rovere di Slavonia doppia doge da 6hl
Imbottigliamento   Produzione	18 novembre 2021   2252 bottiglie da 0.75l
Formati   Vitigno	0.75l   20% Sangiovese e 80% Merlot
Alcool   Acidità totale	14%   6 gr/l
Zuccheri residui   Estratto secco	0.50 gr/l   28 gr/l
Annata 2019:	L'annata 2019 ha generato uve di ottima fragranza con note di frutto suadenti. I vini sono stati affinati 18 mesi in piccole botti di rovere di Slavonia da 6hl, in doppia doge. L'annata ha dato grande espressione di freschezza e complessità aromatica su una buona struttura, con marcata riconducibilità ai nostri terroir.
Note Degustative	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.