



Amor Costante IGT Toscana

2020

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 20 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 doga da 6hl
Imbottigliamento Produzione	8 novembre 2022 2360 bottiglie da 0,75l
Formati Vitigno	0,75l 20% Sangiovese e 80% Merlot
Alcool Acidità totale	14% 5,50 gr/l
Zuccheri residui Estratto secco	1.0 gr/l 28,5 gr/l

Annata 2020: Nell'annata 2020, a causa delle severe temperature che si sono verificate in primavera durante il germogliamento, le gemme hanno purtroppo avuto una minore fruttificazione; poi durante l'estate si sono verificate temperature alte per un periodo lungo e senza nessun evento piovoso. Grazie al meticoloso lavoro effettuato in vigna, la qualità delle uve è stata eccellente, ma le condizioni sopra esposte hanno causato rese inferiori di uva e quindi anche di vino. La bellezza della produzione del vino è anche questa; seguire i ritmi della natura e cercare di creare un equilibrio con essa, combattere ogni anno con avversità diverse e gioire del lavoro ottenuto, anche quando ci sono annate con minore produzione come questo.

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.