



### Amor Costante IGT Toscana

2021

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 il 28 di Settembre e il Merlot il 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	15 novembre 2023   2'333 bottiglie da 0.75l
Formati   Vitigno	0.75l   20% Sangiovese e 80% Merlot
Alcool   Acidità totale	14.5%   5,36 gr/l
Zuccheri residui   Estratto secco	0.20 gr/l   28.0 gr/l

L'annata 2021: L'inverno è stato contraddistinto da buone precipitazioni che hanno permesso di reintegrare le riserve idriche. L'inizio della primavera ha mostrato temperature tendenzialmente più alte della media con un avvio lievemente anticipato del germogliamento. L'estate è stata tendenzialmente calda con poche precipitazioni, ciò ha determinato una bassa pressione di patogeni. La gestione della parete fogliare è stata semplice nel suo sviluppo. Le maturazioni sono state buone nella loro progressione. I vini si presentano con un'ottima finezza al naso con note di frutta rossa piccola e nuance florali di rosa, all'assaggio spicca la buona struttura e la buona spalla acida che ne aumenta la persistenza e la godibilità.

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.