



Amor Costante IGT Toscana

2015

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	Novembre 2018 1'360 bottiglie da 0.75l e 60 magnum da 1.5l
Formati Vitigno	0.75l e 1.50l 20% Sangiovese e 80% Merlot
Alcool Acidità totale	14% 5.35 gr/l
Zuccheri residui Estratto secco	0.20 gr/l 28.0 gr/l

L'annata 2015 è stata ottima. Le abbondanti piogge di fine inverno e inizio primavera, hanno accumulato nel terreno, una riserva idrica importante per supportare tutta la fase di sviluppo vegetativo e fenologico. La primavera abbastanza calda con basso tasso di umidità e giornate ventilate ha creato condizioni di equilibrio. Estate stupenda, mese di luglio con buonissima ventilazione, ha indotto alle piante una condizione ottimale di vegetazione. In vendemmia, le uve sono arrivate a maturazione sanissime, con buccia di raro spessore, integrità eccellente ed una carica fenolica-antocianica superiore, con alcool abbastanza contenuto nel contesto di un corredo elevato in tannini ed antociani estraibili. Il prodotto finito crediamo si possa definire ottimo, per una spiccata marca di carattere territoriale, eleganza e complessità aromatica.

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.