



Amor Costante IGT Toscana

2022

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 20 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 e 30hl Merlot 20 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese
Imbottigliamento Produzione	14 novembre 2024 2613 bottiglie da 0.75l
Formati Vitigno	0.75l 20% Sangiovese e 80% Merlot
Alcool Acidità totale	14% 5,86 gr/l
Zuccheri residui Estratto secco	<1.0 gr/l 31.7 gr/l
Flavonoidi – Quercetina	Può darsi che una concentrazione di polifenoli provochi la formazione di sedimenti nel vino. Ciò non pregiudica il gusto e nell'evenienza, in caso di presenza, può essere sufficiente una leggera decantazione del vino.

L'annata 2022: Durante l'autunno/inverno sono stati effettuate lavorazioni in profondità sul terreno e nel sottofila per poter immagazzinare più riserve idriche possibili, assieme a una concimazioni organiche nelle zone di maggior carenza. Questo ci ha consentito nonostante la siccità e il caldo straordinario dei mesi primaverili ed estivi di non risentire troppo dello stress idrico. Le piogge alla fine di Luglio ed inizio Agosto sono state determinanti per il corretto svolgersi della maturazione. L'assenza di precipitazioni ha determinato una sanità del vigneto e delle uve molto buona. Sono state adottate tecniche agronomiche mirate a limitare i potenziali danni indotti dalla carenza di piogge e dal forte caldo; centrale è stata la gestione della parete fogliare e della fascia grappolo. Le uve si presentavano di buona qualità tecnologica, fenolica e sanitaria. I vini ottenuti mostrano complessità al naso e una bella tessitura tannica. Nonostante l'andamento climatico è da evidenziare una buona acidità, ottimo presupposto per l'affinamento.

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.