



Amor Costante IGT Toscana

2023

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, nell'ultima settimana di Settembre
Temperatura di fermentazione	25–26°C
Tempo di macerazione	15/17 giorni circa il Sangiovese, 10/12 giorni circa il Merlot
Maturazione	Sangiovese 18 mesi circa in botti di rovere di Slavonia da 25 e 30hl Merlot 18 mesi circa in botticelle da 6hl di rovere di Slavonia
Imbottigliamento Produzione	12 novembre 2023 1916 bottiglie da 0.75l
Formati Vitigno	0.75l 40% Sangiovese e 60% Merlot
Alcool Acidità totale	13,00% 6,16 gr/l
Zuccheri residui Estratto secco	<1.0 gr/l 30 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 2023: è stata impegnativa per l'importante piovosità primaverile, che ha causato una scarsa allegagione frutto inducendo una perdita quantitativa importante. È seguita un'estate molto calda e asciutta che ha richiesto una gestione delle piante molto oculata e di continua presenza. Grazie ad un lavoro di selezione delle uve ed un meteo nel finale di maturazione ottimale, la qualità dei vini è da ritenersi all'altezza dei nostri obiettivi. La lavorazione dei terreni aiuta molto nel mantenere una riserva idrica importante, riuscendo a garantire una vegetazione della parete fogliare, nonostante le elevate temperature. Le uve si presentavano di buona qualità fenolica e sanitaria. I vini ottenuti mostrano complessità al naso, una bella tessitura tannica, eleganza ed una buona acidità e freschezza, caratteristiche dovute soprattutto all'importanza del nostro 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 buona persistenza finale.
-------------------	--