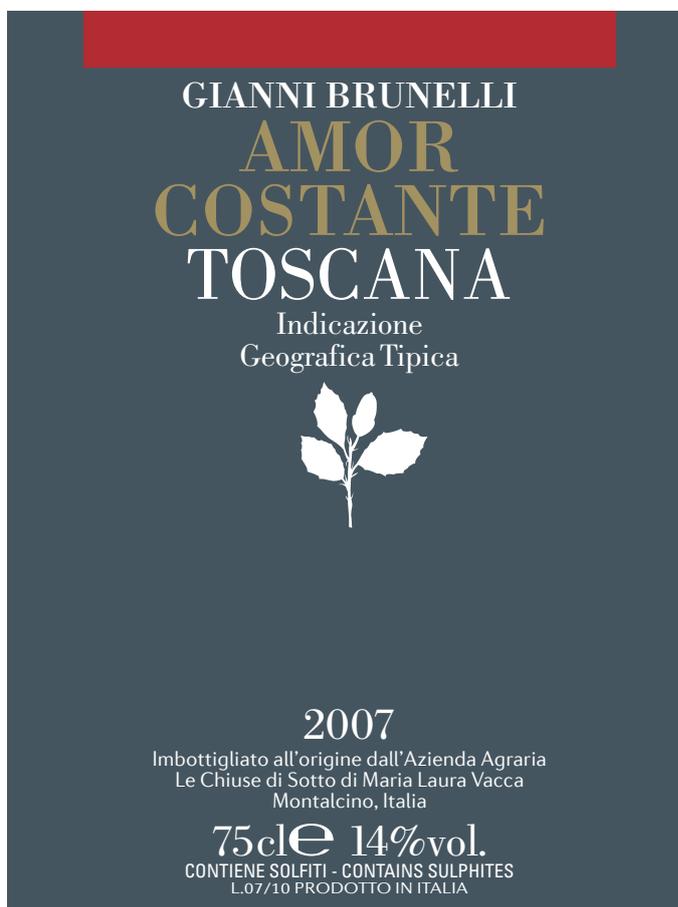




Gianni Brunelli

Azienda Agraria
Le Chiuse di Sotto



Amor Costante IGT Toscana

2007

Vitigno	sangiovese 80% / merlot 20%
Alcool	14 % vol
Acidità totale	5.63 gr/l
Zuccheri residui	1,75 gr/l
Polifenoli totali	4145 mg/l
Vigneti	<i>Sangiovese</i> Podernovone, altitudine 350m esposizione sud-ovest; impianto 1997
	<i>Merlot</i> Podernovone, altitudine 350 m esposizione sud-ovest; impianto 1998
Terreni	Galestro, scisti calcareo marnose; argille bianche
Sistema di allevamento	cordone speronato
Densità viti per ettaro	4500 piante
Vendemmia	a mano, in cassette
	dal 22 di settembre il sangiovese
	dal 12 di settembre il merlot
Temperatura di fermentazione	28°C
Tempo di macerazione	16 giorni sangiovese, 12 giorni merlot
Maturazione	13 mesi in barriques francesi, tipologia Allier
Imbottigliamento	Luglio 2010
Produzione	1880 bottiglie e 60 magnum
Formati	750 ml e 1,50 l
Note degustative	<i>Colore</i> rubino profondo, limpido <i>Naso</i> intenso di bacche selvatiche e frutti rossi, leggermente erbaceo <i>Bocca</i> pieno e persistente, molto strutturato con tannicità importante, con carattere forte e deciso

Loc. Podernovone, 157
I-53024 Montalcino
T +39 0577 849337
F +39 0577 846263

laura.brunelli@giannibrunelli.it
www.giannibrunelli.it
CS N 43°01'403 | EO 11°31'052