LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Amor Costante
Millésime	2013
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	Gianni Brunelli - Le Chiuse di Sotto
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Toscana
Cépages	20% merlot, 80% sangiovese
Alcohol percentage	14,00% vol
Description	En 1987, Gianni Brunelli réalise le rêve de toute sa famille et achète le domaine Le Chiuse di Sotto au nord de Montalcino. Autrefois, ce domaine était la propriété de son père qui y a travaillé pendant de longues années mais finit par le vendre. En 1997, il achète avec son épouse Laura, d'autres vignobles et une résidence situés à Podernovone, sur le versant sud de Montalcino. Ce qui lui permet de réaliser, d'année en année, l'assemblage parfait composé de fruits 'du nord' et de fruits 'du sud'. Aujourd'hui, le domaine se compose de 15 ha, dont 5,5 ha de vignes et le reste d'oliviers (il produit aussi sa propre huile d'olive). Des 5,5 ha de vignobles, 4 ha sont consacrés au Brunello di Montalcino et le reste sert de base au Rosso di Montalcino. Le domaine vinifie trois vins rouges différents : un Rosso di Montalcino, un Brunello di Montalcino et les meilleures années, encore un Brunello Riserva. Gianni est malheureusement décédé le 16 novembre 2008 à l'âge de 61 ans. Son épouse Laura continue à gérer le domaine avec le même enthousiasme et le même brio. L'Amor Costante a une couleur rouge rubis profonde. Le nez est intense (baies sauvages, fruits rouges). La bouche est pleine et persistente, belle structure, tannins présents.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier
Origine	Vignoble 'Podernovone' (Sangiovese planté en 1997 et Merlot en 1998) à 350m d'altitude, exposition sud-ouest. Sol argilo-calcaire.
Rendement	4.500 pieds/ha
Vendange	mi septembre pour le merlot et fin septembre pour le sangiovese
Vinification	Macération en fermentation en cuves inox à température constante de 30°C pendant 16 jours pour le sangiovese et 12 jours pour le merlot. 13 mois de maturation en barriques françaises (Allier).
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	13 mois en barriques
Analytique	Alc. 14,00% vol. - Ac. 6,07 gr/l - Sucres 1,79 gr/l - Poly. 4017 mg/l
Production	3.000 bouteilles