LICATA
WIJNFICHE

Naam	Amor Costante
Jaartal	2013
Bewaarpotentieel	Tot eind 2023
Producent	Gianni Brunelli - Le Chiuse di Sotto
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, een fijne mineraliteit, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGP Toscana
Druivensoorten	20% merlot, 80% sangiovese
Alcohol percentage	14,00% vol
Omschrijving	In 1987 maakte Gianni Brunelli de droom van zijn familie waar en kocht het wijndomein Le Chiuse di Sotto in het noorden van Montalcino. Zijn vader had dit domein vroeger nog in eigendom gehad en er vele jaren gewerkt, maar nadien verkocht. In 1997 kocht hij met echtgenote Laura nog extra wijngaarden met woonhuis in Podernovone, op de zuidflank van Montalcino. Dit liet hen toe om elk jaar de perfecte blend te maken van 'noordelijk' en 'zuidelijk' fruit. Het domein beslaat nu in totaal 15 hectare, waarvan er 5,5 met wijngaarden zijn beplant en de rest onder andere met olijfbomen (voor de productie van eigen olijfolie). Van de 5,5 hectare wijnstokken dient 4 hectare voor de productie van de Brunello di Montalcino en dient de rest als basis voor de Rosso di Montalcino. Het domein maakt drie verschillende rode wijnen: een Rosso di Montalcino, een Brunello di Montalcino en in de beste jaren wordt er ook een afzonderlijke Brunello Riserva uitgebracht. Helaas overleed Gianni op 16 november 2008 op 61-jarige leeftijd. Zijn echtgenote Laura zet het domein met dezelfde gedrevenheid en brio verder.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild
Oorsprong	Podernovonewijngaard (Sangiovese aangeplant in 1997, Merlot in 198) op 350m. hoogte met een Zuidwestelijke expositie. De bodem leemachtig en kalkhoudend.
Opbrengst	4.500 stokken per ha.
Oogst	Midden september voor Merlot en eind september voor Sangiovese
Vinificatie	Maceratie en fermentatie in inoxen vaten bij een constante temperatuur van 30°C gedurende 16 dagen voor de Sangiovese en 12 dagen voor de Merlot. 13 maanden rijping in Franse barriques.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	13 maanden in barriques (Allier)
Analytisch	Alc: 14.00%
Productie	3000 flessen