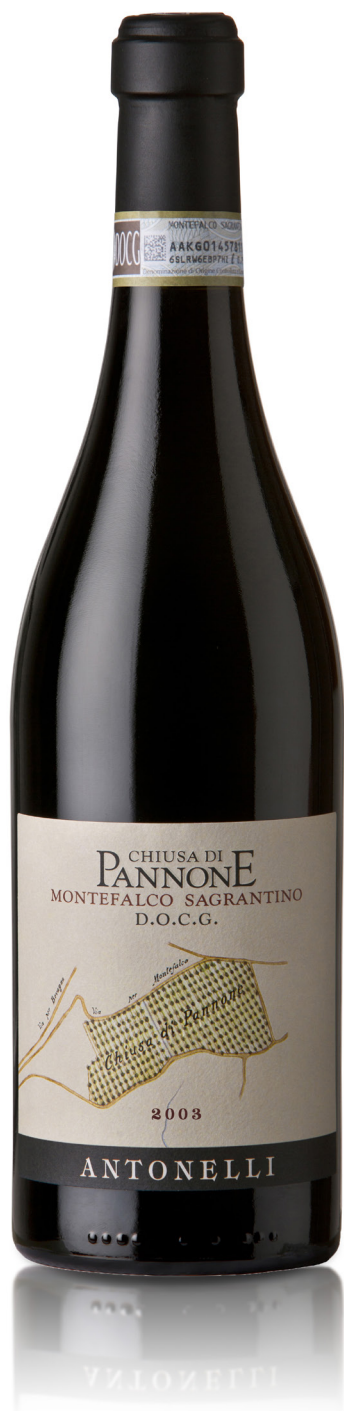




MONTEFALCO SAGRANTINO CHIUSA DI PANNONE DOCG

VENDEMMIA

2003



ANDAMENTO CLIMATICO

Caratterizzato da un'estate torrida e seccata. Le uve più tardive come il Sagrantino hanno comunque raggiunto una buona maturazione. Vendemmia molto precoce.

VARIETA'

Sagrantino 100% da nostra selezione massale.

VIGNETI

Chiusa di Pannone (ettari 2,70). Anno di impianto 1995. Altitudine 400 metri s.l.m. Esposizione a sud, filari orientati secondo la pendenza. Sesto di impianto 2,50 metri x 0,80 metri (5.000 viti/ettaro). Terreno di origine pleistocenica, argilloso calcareo, ricco di ghiaie e conglomerati fluvio lacustri.

RESA PER ETTARO: 30 hl/ha.

VENDEMMIA: Ultima decade di settembre, raccolta manuale.

VINIFICAZIONE

Riempimento delle vasche di macerazione per gravità, previa cernita delle uve. Fermentazione sulle bucce per 20 giorni alla temperatura massima di 28 gradi; fermentazione malolattica svolta in legno.

AFFINAMENTO

In carati di rovere da 500 litri a leggera tostatura per 9 mesi, poi in botti di rovere da 25 ettolitri per 12 mesi; assemblaggio e illimpimento in vasca di cemento per 6 mesi; in bottiglia per due anni.

IMBOTTIGLIAMENTO: Giugno 2006.

DATI ANALITICI

Alcool: 15,25%	Acidità totale: 5,1 g/l
Zuccheri: 1,3 g/l	pH: 3,69
Acidità volatile: 0,60 g/l	Estratto secco: 30,5 g/l

NOTE DI VINIFICAZIONE

Annata caratterizzata fermentazioni lunghe per l'elevato potenziale alcolico. Vini di buona struttura e piuttosto equilibrati nonostante l'elevata gradazione alcolica.

PRODUZIONE: 9.300 bottiglie.

FORMATI

0,75 litri.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.

ANTONELLI SAN MARCO

Montefalco, Italia.

www.antonellisanmarco.it

(+39) 0742.37.91.58