



MONTEFALCO SAGRANTINO CHIUSA DI PANNONE DOCG

VENDEMMIA

2004



ANDAMENTO CLIMATICO

Caratterizzato da una primavera molto fredda e piovosa e ritardo nelle fasi fenologiche. Successivamente andamento climatico ottimale per la maturazione delle uve. Vendemmia tardiva.

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 ottobre, raccolta manuale.

VINIFICAZIONE

Riempimento delle vasche di macerazione per gravità, previa cernita delle uve. Fermentazione sulle bucce per 21 giorni alla temperatura massima di 28 gradi; fermentazione malolattica svolta in legno.

AFFINAMENTO

In carati di rovere da 500 litri a leggera tostatura per 6 mesi, poi in botti di rovere da 25 ettolitri per 18 mesi; assemblaggio e illimpidimento in vasca di cemento per 6 mesi; in bottiglia per due anni.

IMBOTTIGLIAMENTO: Settembre 2007.

DATI ANALITICI

Alcool: 14,70%	Acidità totale: 5,4 g/l
Zuccheri: 1,3 g/l	pH: 3,75
Acidità volatile: 0,65 g/l	Estratto secco: 28,8 g/l

NOTE DI VINIFICAZIONE

Annata caratterizzata da fermentazioni molto regolari. Annata particolarmente interessante per il Sagrantino, soprattutto in prospettiva di lunghi affinamenti in bottiglia.

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