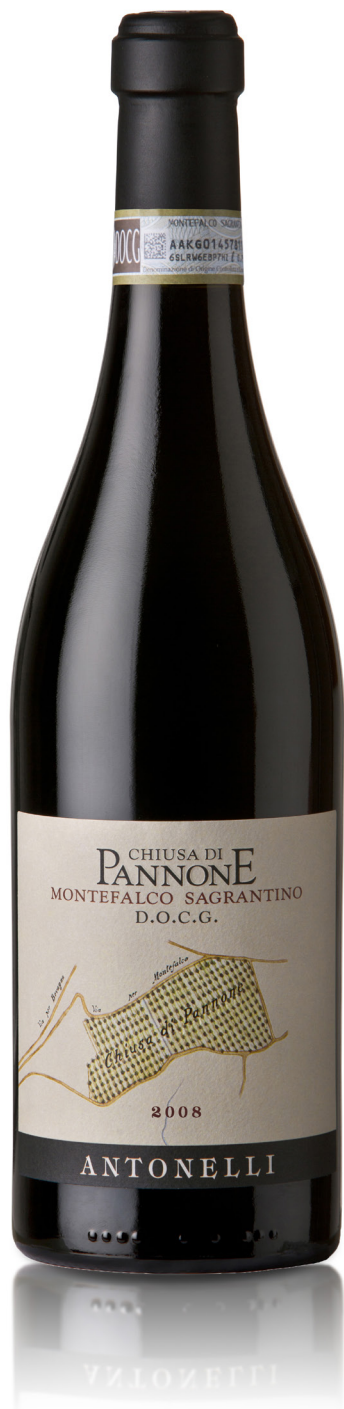




MONTEFALCO SAGRANTINO CHIUSA DI PANNONE DOCG

VENDEMMIA

2008



ANDAMENTO CLIMATICO

Primavera fresca e ritardo di circa 10 giorni delle fasi fenologiche. Estate asciutta con temperature nella norma del periodo. Fine settembre e inizio di ottobre con venti di tramontana, temperature fresche, bassa umidità e perfetto stato sanitario 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: Seconda settimana di ottobre, raccolta manuale.

VINIFICAZIONE

Riempimento delle vasche di macerazione per gravità, previa cernita delle uve. Fermentazione sulle bucce per 23 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 24 mesi; assemblaggio e illimpidimento in vasca di cemento per 6 mesi; in bottiglia per almeno due anni.

IMBOTTIGLIAMENTO: Settembre 2012.

DATI ANALITICI

Alcool: 14,90%	Acidità totale: 5,2 g/l
Zuccheri: 1,0 g/l	pH: 3,69
Acidità volatile: 0,70 g/l	Estratto secco: 31,4 g/l

NOTE DI VINIFICAZIONE

Uve molto sane e maturazione ottimale. Fermentazioni regolari. Vini equilibrati ed espressivi.

PRODUZIONE: 8.500 bottiglie da 0,75 litri e 200 bottiglie da 1,5 litri.

FORMATI

0,75 litri; 1,5 litri.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.

ANTONELLI SAN MARCO

Montefalco, Italia.

www.antonellisanmarco.it

(+39) 0742.37.91.58