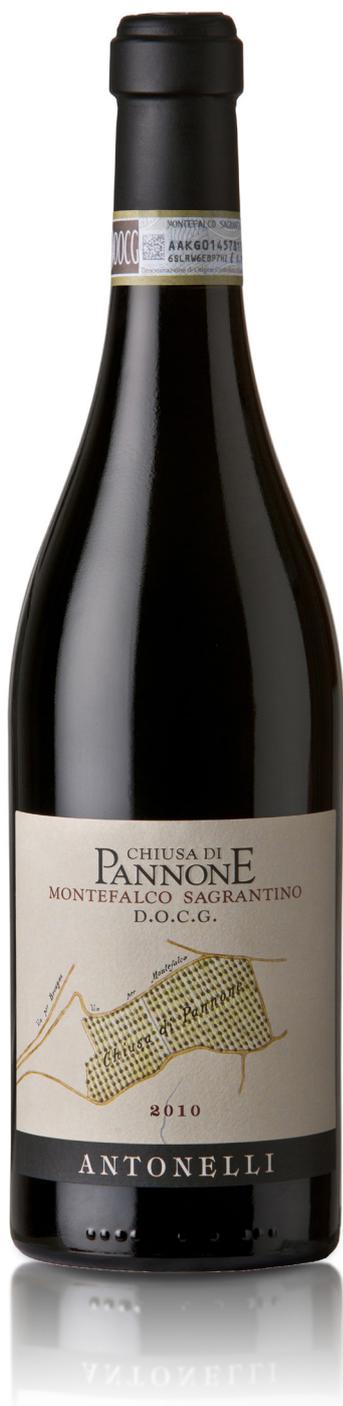




MONTEFALCO SAGRANTINO CHIUSA DI PANNONE DOCG

VENDEMMIA

2010



ANDAMENTO CLIMATICO

Caratterizzato da una primavera fresca piovosa che ha determinato un ritardo delle fasi fenologiche. Estate fresca fino a metà agosto, successivamente, fino a metà ottobre, temperature più elevate che hanno consentito di raggiungere una maturazione ottimale

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 25 giorni alla temperatura massima di 28 gradi; fermentazione malolattica svolta in legno.

AFFINAMENTO

In carati di rovere da 500 litri a leggera tostatura per 12 mesi, poi in botti di rovere da 25 ettolitri per 36 mesi; assemblaggio e illimpidimento in vasca di cemento per 12 mesi; in bottiglia per un anno.

IMBOTTIGLIAMENTO: Gennaio 2016.

DATI ANALITICI

Alcool: 15,20%	Acidità totale: 5,1 g/l
Zuccheri: 1,2 g/l	pH: 3,62
Acidità volatile: 0,70 g/l	Estratto secco: 32,5 g/l

NOTE DI VINIFICAZIONE

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

PRODUZIONE: 3.800 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