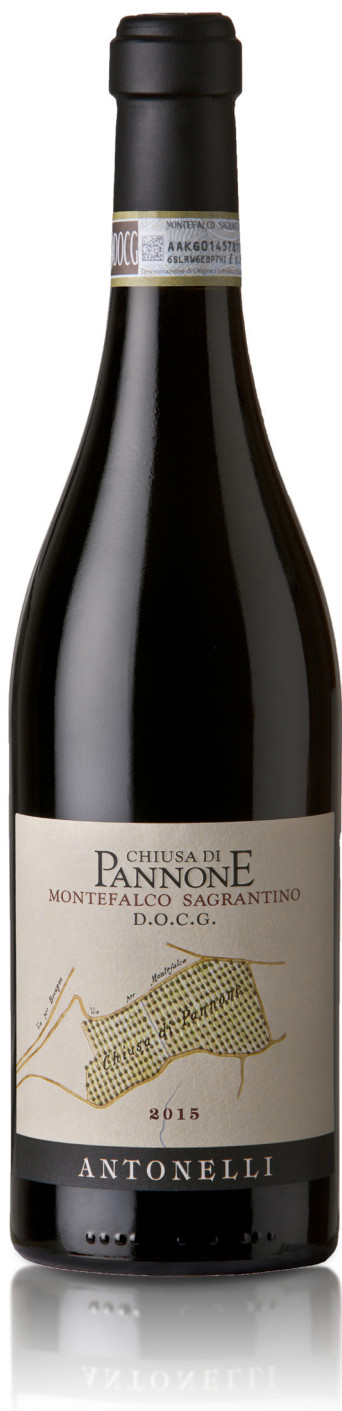




MONTEFALCO SAGRANTINO CHIUSA DI PANNONE DOCG

VENDEMMIA

2015



ANDAMENTO CLIMATICO

Molto equilibrato durante tutta la stagione produttiva. Inverno piovoso, primavera con elevata irradiazione solare e ventilata, estate asciutta, calda e soleggiata. I bassi valori di umidità hanno reso facile il controllo fitosanitario del vigneto. Qualche pioggia tra settembre e ottobre ha favorito una maturazione ottimale 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: nei giorni 9 e 10 ottobre, raccolta manuale.

VINIFICAZIONE

Riempimento delle vasche di macerazione per gravità previa cernita delle uve. Macerazione sulle bucce per 48 giorni.

AFFINAMENTO

In botti di rovere da 29 ettolitri per 40 mesi; assemblaggio e illimpidimento in vasca di cemento; in bottiglia per un anno.

IMBOTTIGLIAMENTO: Giugno 2019.

DATI ANALITICI

Alcool: 15,24%	Acidità totale: 5,0 g/l
Zuccheri: 1 g/l	pH: 3,82
Acidità volatile: 0,73 g/l	Estratto secco: 32,0 g/l

NOTE DI VINIFICAZIONE

Fermentazioni regolari. Vini strutturati, equilibrati ed espressivi.

PRODUZIONE: 6.300 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