



MONTEFALCO SAGRANTINO CHIUSA DI PANNONE DOCG

VENDEMMIA

2016



ANDAMENTO CLIMATICO

Molto equilibrato durante tutta la stagione produttiva. Primavera fresca e con piovosità nella norma. Estate asciutta e con temperature mai eccessive. Settembre e ottobre poco piovosi e con elevate escursioni termiche tra giorno e notte. Fasi fenologiche in ritardo rispetto alla media delle annate precedenti. 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: il giorno 20 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: Maggio 2020.

DATI ANALITICI

Alcool: 15,38%	Acidità totale: 5,0 g/l
Zuccheri: 1,1 g/l	pH: 3,85
Acidità volatile: 0,72 g/l	Estratto secco: 31,0 g/l

NOTE DI VINIFICAZIONE

Fermentazioni regolari. Vini strutturati, equilibrati ed espressivi.

PRODUZIONE: 6.366 bottiglie da 0,75 litri e 150 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