



# 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 illimpimento 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](http://www.antonellisanmarco.it)

(+39) 0742.37.91.58