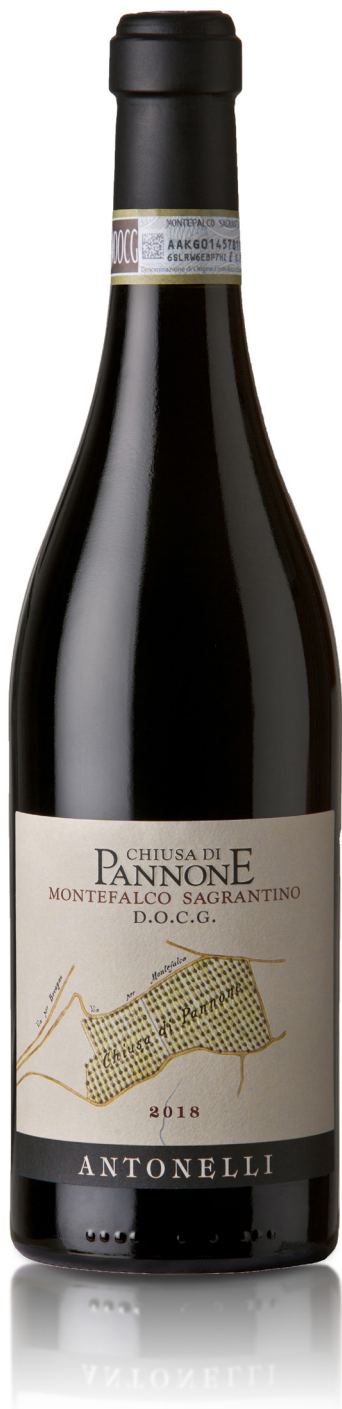




# MONTEFALCO SAGRANTINO CHIUSA DI PANNONE DOCG

VENDEMMIA

**2018**



## ANDAMENTO CLIMATICO

Caratterizzato da una tarda primavera molto piovosa e fresca, che ha richiesto un intenso lavoro in vigna per la difesa dalla peronospora delle nostre colture biologiche. Estate nella norma e con temperature non particolarmente elevate. Epoca di maturazione asciutta. Fasi fenologiche regolari e vendemmia nei tempi canonici con uve perfettamente mature e sane.

## 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 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 2022.

## DATI ANALITICI

Alcool: 16,05%	Acidità totale: 5,2 g/l
Zuccheri: 2,5 g/l	pH: 3,90
Acidità volatile: 0,78 g/l	Estratto secco: 33,7 g/l

## NOTE DI VINIFICAZIONE

Fermentazioni regolari. Vini strutturati, equilibrati e con buona espressività aromatica

**PRODUZIONE:** 9.500 bottiglie da 0,75 litri e 250 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