



MONTEFALCO SAGRANTINO

DOCG

VENDEMMIA

2006



ANDAMENTO CLIMATICO

Caratterizzato da temperature fresche e ritardo nelle fasi fenologiche. Inverno freddo e asciutto. Primavera mite e poco piovosa. Germogliamento tardivo. Luglio e agosto con temperature inferiori alla media e piovosità elevata. Settembre e inizio ottobre asciutti e caldi. Vendemmia tardiva.

VARIETA'

Sagrantino 100%.

VIGNETI

Situati in collina tra i 300 ed i 400 m s.l.m.; esposizione sud e sud-ovest; allevamento a cordone speronato.

RESA PER ETTARO: 45 hl/ha.

VENDEMMIA: Terza settimana di ottobre.

VINIFICAZIONE

Riempimento delle vasche di macerazione per gravità. Fermentazione sulle bucce a 28°C. Macerazione di circa 3 settimane.

AFFINAMENTO

Sei mesi in carati di rovere da 500 litri e 12 mesi in botti di rovere da 25hl; in vasca di cemento per 12 mesi; in bottiglia per un anno.

IMBOTTIGLIAMENTO: Novembre 2009.

DATI ANALITICI

Alcool: 14,3%	Acidità totale: 5,4 g/l
Zuccheri: 1,6 g/l	pH: 3,7
Acidità volatile: 0,5 g/l	Estratto secco: 29 g/l

NOTE DI VINIFICAZIONE

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

PRODUZIONE: 56.000 bottiglie.

FORMATI

0,375 litri; 0,75 litri; 1,5 litri e 3 litri.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.

ANTONELLI SAN MARCO

Montefalco, Italia.

www.antonellisanmarco.it

(+39) 0742.37.91.58