



MONTEFALCO SAGRANTINO

DOCG

VENDEMMIA

2007



ANDAMENTO CLIMATICO

Caratterizzato da temperature elevate e bassa produzione di uva in vigna. Vendemmia precoce.

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 e guyot.

RESA PER ETTARO: 45 hl/ha.

VENDEMMIA: Iniziata a fine settembre.

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: Maggio 2011.

DATI ANALITICI

Alcool: 14,3%	Acidità totale: 5,1 g/l
Zuccheri: 1,5 g/l	pH: 3,62
Acidità volatile: 0,56 g/l	Estratto secco: 30 g/l

NOTE DI VINIFICAZIONE

Annata caratterizzata da fermentazioni regolari ma prolungate nel tempo per l'elevato potenziale alcolico delle uve. Vini piuttosto strutturati e ricchi dal punto di vista aromatico. Millesimo particolarmente interessante e positivo per il Sagrantino, soprattutto in prospettiva di lunghi affinamenti in bottiglia.

PRODUZIONE: 34.000 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