



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

(+39) 0742.37.91.58