



MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

VENDEMMIA

2008



ANDAMENTO CLIMATICO

Caratterizzato da una primavera particolarmente fresca e piovosa, che ha determinato un ritardo di circa 10 giorni delle fasi fenologiche. Estate asciutta con temperature nella norma del periodo. Fine settembre e inizio di ottobre con venti di tramontana e quindi temperature fresche, bassa umidità e perfetto stato sanitario delle uve.

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: Seconda 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 18 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: 14,7%	Acidità totale: 5,5 g/l
Zuccheri: 1,4 g/l	pH: 3,66
Acidità volatile: 0,6 g/l	Estratto secco: 30 g/l

NOTE DI VINIFICAZIONE

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

PRODUZIONE: 32.000 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