



# MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

VENDEMMIA

**2009**



#### ANDAMENTO CLIMATICO

Annata piuttosto regolare ed equilibrata. Inizio d'estate fresco e piovoso. Successivamente la stagione è stata calda e asciutta fino ad ottobre. Maturazione ottimale 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 e guyot, età media 15 anni.

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: Giugno 2013.

#### DATI ANALITICI

Alcool: 14,9%	Acidità totale: 5,2 g/l
Zuccheri: 1,5 g/l	pH: 3,69
Acidità volatile: 0,6 g/l	Estratto secco: 32,5 g/l

#### NOTE DI VINIFICAZIONE

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

PRODUZIONE: 27.000 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