



MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

VENDEMMIA

2011



ANDAMENTO CLIMATICO

Caratterizzato da una primavera ed inizio estate con precipitazioni contenute e altalenanza di regimi termici freddi e caldi e da una invaiatura piuttosto lenta ed irregolare. Dalla fine di agosto e per tutto settembre il clima è stato caldo e asciutto con forti escursioni termiche.

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: Prima decade di ottobre.

VINIFICAZIONE

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

AFFINAMENTO

Sei mesi in carati di rovere da 500 litri e 24 mesi in botti di rovere da 25hl; in vasca di cemento per 12 mesi; in bottiglia per un anno.

IMBOTTIGLIAMENTO: Dicembre 2015.

DATI ANALITICI

Alcool: 14,8%	Acidità totale: 5,4 g/l
Zuccheri: 1,4 g/l	pH: 3,63
Acidità volatile: 0,68 g/l	Estratto secco: 30,4 g/l

NOTE DI VINIFICAZIONE

Uve perfettamente sane e mature. Fermentazioni molto regolari nonostante le elevate gradazioni zuccherine delle uve.

PRODUZIONE: 36.000 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