



MONTEFALCO SAGRANTINO

DOCG

VENDEMMIA

2014



vino biologico



ANDAMENTO CLIMATICO

Caratterizzato da una primavera ed un inizio estate freddi e molto piovosi. L'inviatura è avvenuta con quasi tre settimane di ritardo rispetto ai tempi canonici. Il resto dell'estate è proseguito nella norma, con temperature mai eccessive e con forti escursioni termiche tra giorno e notte. Le maturazioni delle uve sono state buone ma molto tardive.

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 metà di ottobre.

VINIFICAZIONE

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

AFFINAMENTO

Maturazione di 30 mesi in botti di rovere da 25hl e carati da 500 litri, in vasca di cemento per 18 mesi, quindi in bottiglia per un anno.

IMBOTTIGLIAMENTO: Maggio 2018.

DATI ANALITICI

Alcool: 14,6%	Acidità totale: 4,8 g/l
Zuccheri: 1,6 g/l	pH: 3,71
Acidità volatile: 0,65 g/l	Estratto secco: 28,5 g/l

NOTE DI VINIFICAZIONE

Fermentazioni regolari. Vini caratterizzati da buon equilibrio e freschezza.

PRODUZIONE: 33.000 bottiglie da 0,75L e 400 da 1,5 L.

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