



MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

VENDEMMIA

2015



vino biologico



ANDAMENTO CLIMATICO

Molto equilibrato durante tutta la stagione produttiva. Inverno piovoso, primavera con elevata irradiazione solare e ventilata, estate asciutta, calda e soleggiata. I bassi valori di umidità hanno reso facile il controllo fitosanitario del vigneto. Qualche pioggia tra settembre e ottobre ha favorito una maturazione ottimale delle uve. Vendemmia tardiva.

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 20 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

Maturazione di 36 mesi in botti di rovere da 25hl e carati da 500 litri, in vasca di cemento per 6 mesi, quindi in bottiglia per un anno.

IMBOTTIGLIAMENTO: Primavera 2019.

DATI ANALITICI

Alcool: 15,08%	Acidità totale: 4,9 g/l
Zuccheri: 1,4 g/l	pH: 3,77
Acidità volatile: 0,67 g/l	Estratto secco: 32,8 g/l

NOTE DI VINIFICAZIONE

Fermentazioni regolari. Vini strutturati, equilibrati ed espressivi

PRODUZIONE: 60.000 bottiglie da 0,75L, 800 da 1,5 L e 100 da 3L.

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