



MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

VENDEMMIA

2016



vino biologico



ANDAMENTO CLIMATICO

Molto equilibrato durante tutta la stagione produttiva. Primavera fresca e con piovosità nella norma. Estate asciutta e con temperature mai eccessive. Settembre e ottobre poco piovosi e con elevate escursioni termiche tra giorno e notte. Fasi fenologiche in ritardo rispetto alla media delle annate precedenti. 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 2020.

DATI ANALITICI

Alcool: 15,18%	Acidità totale: 5,5 g/l
Zuccheri: 0,5 g/l	pH: 3,73
Acidità volatile: 0,69 g/l	Estratto secco: 34 g/l

NOTE DI VINIFICAZIONE

Fermentazioni regolari. Vini equilibrati e con buona espressività aromatica.

PRODUZIONE: 57.000 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