



MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

VENDEMMIA

2017



vino biologico



ANDAMENTO CLIMATICO

Caratterizzato da precipitazioni molto ridotte durante l'inverno e per tutta la stagione produttiva e da temperature particolarmente elevate nei mesi di luglio e agosto. Alcune gelate alla fine di aprile che hanno ridotto la produzione di uva. Qualche pioggia providenziale nella prima decade di settembre ha consentito alle piante di completare la maturazione in maniera equilibrata e nei tempi canonici.

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: Autunno 2021.

DATI ANALITICI

Alcool: 15,50%

Acidità totale: 5,0 g/l

Zuccheri: 0,6 g/l

pH: 3,79

Acidità volatile: 0,7 g/l

Estratto secco: 32 g/l

NOTE DI VINIFICAZIONE

Fermentazioni regolari. Vini equilibrati ed espressivi sotto l'aspetto aromatico.

PRODUZIONE: 26.000 bottiglie da 0,75L.

FORMATI

0,75 litri.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.

ANTONELLI SAN MARCO

Montefalco, Italia.

www.antonellisanmarco.it

(+39) 0742.37.91.58