



# SAGRANTINO DI MONTEFALCO

## DOCG

---

VENDEMMIA

**1985**

---

### ANDAMENTO CLIMATICO

Caratterizzato da un inizio gennaio tra i più freddi mai registrati, con temperature minime inferiori ai  $-10^{\circ}\text{C}$ . Il resto dell'inverno è stato invece abbastanza caldo e molto piovoso, così come la primavera. Estate ed inizio autunno caldi, ma senza eccessi e siccitosi. Epoca di vendemmia nella norma.

### 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.

**VENDEMMIA:** Seconda settimana di ottobre.

### VINIFICAZIONE

Fermentazione in vasche di cemento, senza controllo della temperatura.

### AFFINAMENTO

In botti di rovere di Slavonia da 25hl per 15 mesi.

### DATI ANALITICI

Alcool: 14,0%

### FORMATI

0,75 litri.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.

**ANTONELLI SAN MARCO**

Montefalco, Italia.

[www.antonellisanmarco.it](http://www.antonellisanmarco.it)

(+39) 0742.37.91.58