



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°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

(+39) 0742.37.91.58