



SAGRANTINO DI MONTEFALCO

DOCG

VENDEMMIA

1988

ANDAMENTO CLIMATICO

Cratterizzato da condizioni ottimali per la maturazione dell'uva. Inverno e primavera piuttosto caldi e piovosi. Estate nella norma ed inizio autunno molto caldo ma senza eccessi.

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.

RESA PER ETTARO: 45 hl/ha.

VENDEMMIA: Prima settimana di ottobre.

VINIFICAZIONE

Fermentazione in vasche di cemento, senza controllo della temperatura.

AFFINAMENTO

In botti di rovere di Slavonia da 25hl.

DATI ANALITICI

Alcool: 13,9%

DEGUSTAZIONE (2011)

Colore integro, granato pieno, con un'unghia aranciata. Naso ampio e di bella intensità, inizia leggero processo ossidativo, percezioni di prugna e amarena in confettura e sotto spirito, tostature di nocciole e mandorle, humus, funghi, cotognata, caramello, foglie tabacco, liquirizia, foglie di te e carcadè, pepe nero, cioccolato gianduia. Bocca ricca, calda, morbida e ben articolata. In primis bella freschezza, buon corpo, finale con leggera ruvidità da tannino un po' disidratante. Retrolfatto su note mentolate e chiusura su mineralità di grafite.

PRODUZIONE: 8.000 bottiglie.

FORMATI

0,75 litri.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.

ANTONELLI SAN MARCO

Montefalco, Italia.

www.antonellisanmarco.it

(+39) 0742.37.91.58