



SAGRANTINO DI MONTEFALCO

DOCG

VENDEMMIA

1995



ANDAMENTO CLIMATICO

Caratterizzato da una prima parte dell'estate molto calda, cui ha fatto seguito una fine estate piuttosto fresca e piovosa. Ottobre asciutto e caldo. 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.

RESA PER ETTARO: 45 hl/ha.

VENDEMMIA: Seconda settimana di ottobre.

VINIFICAZIONE

Fermentazione in cemento e acciaio, senza controllo della temperatura. Macerazione di circa 2 settimane.

AFFINAMENTO

Sei mesi in carati di rovere da 350 litri e nove mesi in botti di rovere da 22hl; in vasca di cemento per 12 mesi; in bottiglia per un anno.

IMBOTTIGLIAMENTO: Maggio 1998.

DATI ANALITICI

Alcool: 13,8%	Acidità totale: 5,4 g/l
Zuccheri: 2,9 g/l	pH: 3,56
Acidità volatile: 0,7 g/l	Estratto secco: 27,5 g/l

NOTE DI VINIFICAZIONE

Fermentazioni regolari. Vini non molto strutturati ma molto fini ed eleganti.

PRODUZIONE: 18.700 bottiglie.

FORMATI

0,75 litri.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.

ANTONELLI SAN MARCO

Montefalco, Italia.

www.antonellisanmarco.it

(+39) 0742.37.91.58