



SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG

VENDEMMIA

1996



ANDAMENTO CLIMATICO

Caratterizzato da piogge eccessive in agosto e settembre. Vendemmia tardiva.

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: Terza settimana di ottobre.

VINIFICAZIONE

Fermentazione in cemento e acciaio, senza controllo della temperatura. Macerazione di circa 3 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 almeno un anno.

IMBOTTIGLIAMENTO: Maggio 1999.

DATI ANALITICI

Alcool: 13,9%	Acidità totale: 5,6 g/l
Zuccheri: 2,5 g/l	pH: 3,57
Acidità volatile: 0,7 g/l	Estratto secco: 29 g/l

NOTE DI VINIFICAZIONE

Fermentazioni regolari. Vini non molto strutturati ma di buon equilibrio, con aspetti aromatici molto interessanti.

PRODUZIONE: 26.000 bottiglie.

FORMATI

0,75 litri.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.

ANTONELLI SAN MARCO

Montefalco, Italia.

www.antonellisanmarco.it

(+39) 0742.37.91.58