



SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG

VENDEMMIA

1997



ANDAMENTO CLIMATICO

Caratterizzato da alcune gelate nel mese di aprile che hanno causato una sensibile riduzione della produzione di uva e da un clima complessivamente molto equilibrato. Primavera fresca con abbondanti piogge ad inizio di giugno, poi una estate temperata e con scarse precipitazioni. Settembre ed inizio di ottobre piuttosto caldi e asciutti. Vendemmia leggermente precoce.

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 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: Gennaio 2000.

DATI ANALITICI

Alcool: 14%	Acidità totale: 5,8 g/l
Zuccheri: 2,5 g/l	pH: 3,59
Acidità volatile: 0,7 g/l	Estratto secco: 33 g/l

NOTE DI VINIFICAZIONE

Fermentazioni regolari. Vini strutturati ed espressivi che rispecchiano l'annata in termini di equilibrio.

PRODUZIONE: 33.000 bottiglie.

FORMATI

0,75 litri.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.

ANTONELLI SAN MARCO

Montefalco, Italia.

www.antonellisanmarco.it

(+39) 0742.37.91.58