



SAGRANTINO DI MONTEFALCO

DOCG

VENDEMMIA

1998



ANDAMENTO CLIMATICO

Caratterizzato da una primavera poco piovosa, estate seccata con temperature molto elevate (torrido da fine luglio a tutto agosto), settembre e ottobre piuttosto piovosi e freschi.

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 almeno un anno.

IMBOTTIGLIAMENTO: Gennaio 2001.

DATI ANALITICI

Alcool: 14%	Acidità totale: 5,3 g/l
Zuccheri: 2,5 g/l	pH: 3,56
Acidità volatile: 0,52 g/l	Estratto secco: 30,5 g/l

NOTE DI VINIFICAZIONE

Fermentazioni regolari. Vini molto tannici e strutturati; molto interessanti ed intensi sotto l'aspetto aromatico. Annata considerata molto buona per il Sagrantino soprattutto in prospettiva di lunghi affinamenti in bottiglia.

PRODUZIONE: 30.000 bottiglie.

FORMATI

0,75 litri; 3 litri.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.

ANTONELLI SAN MARCO

Montefalco, Italia.

www.antonellisanmarco.it

(+39) 0742.37.91.58