



SAGRANTINO DI MONTEFALCO

DOCG

VENDEMMIA

1999



ANDAMENTO CLIMATICO

Caratterizzato da siccità e temperature elevate, ma senza eccessi. Primavera ed estate poco piovose, con temperature elevate che si sono protratte da maggio ad ottobre. Qualche pioggia provvidenziale ad inizio settembre.

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: Iniziata i primi 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: Febbraio 2002.

DATI ANALITICI

Alcool: 14,7%	Acidità totale: 5,3 g/l
Zuccheri: 2,9 g/l	pH: 3,53
Acidità volatile: 0,65 g/l	Estratto secco: 33 g/l

NOTE DI VINIFICAZIONE

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

PRODUZIONE: 27.000 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