



SAGRANTINO DI MONTEFALCO

DOCG

VENDEMMIA

2000



ANDAMENTO CLIMATICO

Caratterizzato da temperature estive elevate. Primavera ed inizio estate calde ed asciutte, agosto torrido e settembre caldo ma con forti escursioni termiche e qualche pioggia. Vendemmia 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: Iniziata i primi giorni 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 un anno.

IMBOTTIGLIAMENTO: Gennaio 2003.

DATI ANALITICI

Alcool: 14,8%	Acidità totale: 5,2 g/l
Zuccheri: 2,3 g/l	pH: 3,63
Acidità volatile: 0,65 g/l	Estratto secco: 32 g/l

NOTE DI VINIFICAZIONE

Fermentazioni lunghe per l'elevato potenziale alcolico delle uve. Vini dotati di grande struttura e che, nonostante l'annata tipicamente calda, risultano equilibrati e molto espressivi dal punto di vista aromatico.

PRODUZIONE: 45.000 bottiglie.

FORMATI

0,375 litri; 0,75 litri; 1,5 litri; 3 litri.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.

ANTONELLI SAN MARCO

Montefalco, Italia.

www.antonellisanmarco.it

(+39) 0742.37.91.58