



SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG

VENDEMMIA

2001



ANDAMENTO CLIMATICO

Caratterizzato da una gelata in aprile che ha ridotto la produzione di uva e da un andamento climatico complessivamente equilibrato. L'inverno piuttosto piovoso e qualche provvidenziale pioggia in luglio, hanno consentito ai vigneti di superare nel migliore dei modi i mesi di luglio e agosto molto caldi e siccitosi. Settembre e ottobre con clima ottimale per la maturazione delle uve. Vendemmia leggermente in anticipo.

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 la 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 un anno.

IMBOTTIGLIAMENTO: Marzo 2004.

DATI ANALITICI

Alcool: 14,25%	Acidità totale: 5,2 g/l
Zuccheri: 2,4 g/l	pH: 3,53
Acidità volatile: 0,5 g/l	Estratto secco: 30 g/l

NOTE DI VINIFICAZIONE

Fermentazioni molto regolari. Vini caratterizzati da struttura leggermente inferiore alle annate più calde ma dotati di grande finezza e ricchezza aromatica. Annata particolarmente interessante per il Sagrantino.

PRODUZIONE: 43.000 bottiglie.

FORMATI

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.

ANTONELLI SAN MARCO

Montefalco, Italia.

www.antonellisanmarco.it

(+39) 0742.37.91.58