



SAGRANTINO DI MONTEFALCO

DOCG

VENDEMMIA

2002



ANDAMENTO CLIMATICO

Annata molto irregolare dal punto di vista climatico. Inverno e primavera siccitosi con temperature primaverili abbastanza elevate. Luglio ed agosto eccezionalmente piovosi e freschi. Settembre ed ottobre abbastanza piovosi e temperature nella norma. Il raccolto è stato scarso a causa di una rigorosa selezione delle uve.

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 seconda settimana di ottobre.

VINIFICAZIONE

Riempimento delle vasche di macerazione per gravità. Fermentazione sulle bucce a 28°C. Macerazione di circa 3 settimane.

AFFINAMENTO

Sei mesi in carati di rovere da 500 litri e nove mesi in botti di rovere da 25hl; in vasca di cemento per 12 mesi; in bottiglia per un anno.

IMBOTTIGLIAMENTO: Marzo 2005.

DATI ANALITICI

Alcool: 14,8%	Acidità totale: 5,3 g/l
Zuccheri: 2,8 g/l	pH: 3,70
Acidità volatile: 0,65 g/l	Estratto secco: 32 g/l

DEGUSTAZIONE (2011)

Un vino lineare, molto fresco, tutto da bere. Colore rubino compatto con sfumature granate, al naso ricorda subito la menta e l'anice, sfumato da frutta secca e cioccolato, poi arriva l'amarena, il chinotto, la ciliegia ed il mirtillo, toni di grafite. Bocca molto fresca, croccante, di buon equilibrio ed eleganza; grande sviluppo gustativo, non potente, ma progressivo, tannini bene integrati che riportano bene il frutto, con sfumature di grafite e liquirizia, la classica percezione di menta sfumata al cioccolato.

PRODUZIONE: 31.000 bottiglie.

FORMATI

0,375 litri e 0,75 litri.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.

ANTONELLI SAN MARCO

Montefalco, Italia.

www.antonellisanmarco.it

(+39) 0742.37.91.58