



SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG

VENDEMMIA

2003



ANDAMENTO CLIMATICO

Caratterizzato da un'estate torrida e seccata. Vendemmia molto 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 il primo 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: Febbraio 2006.

DATI ANALITICI

Alcool: 14,85%	Acidità totale: 5,4 g/l
Zuccheri: 1,3 g/l	pH: 3,64
Acidità volatile: 0,5 g/l	Estratto secco: 31 g/l

NOTE DI VINIFICAZIONE

Annata caratterizzata da fermentazioni regolari ma prolungate nel tempo per l'elevato potenziale alcolico delle uve.

PRODUZIONE: 65.000 bottiglie.

FORMATI

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