



SAGRANTINO DI MONTEFALCO

DOCG

VENDEMMIA

2004



ANDAMENTO CLIMATICO

Caratterizzato da un maggio e giugno molto freddi e piovosi ed un conseguente ritardo nelle fasi fenologiche. Estate nella norma con una buona distribuzione delle piogge che ha consentito di recuperare il ritardo dello sviluppo vegetativo ed una maturazione fenolica ottimale. Uve molto sane.

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: Terza 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 12 mesi in botti di rovere da 25hl; in vasca di cemento per 12 mesi; in bottiglia per un anno.

IMBOTTIGLIAMENTO: Giugno 2007.

DATI ANALITICI

Alcool: 14,3%	Acidità totale: 5,3 g/l
Zuccheri: 1,2 g/l	pH: 3,70
Acidità volatile: 0,55 g/l	Estratto secco: 29 g/l

NOTE DI VINIFICAZIONE

Uve molto sane e maturazione ottimale. Fermentazioni regolari. Vini molto equilibrati ed espressivi.

PRODUZIONE: 58.000 bottiglie.

FORMATI

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.

ANTONELLI SAN MARCO

Montefalco, Italia.

www.antonellisanmarco.it

(+39) 0742.37.91.58