



# SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG

VENDEMMIA

**2005**



#### ANDAMENTO CLIMATICO

Caratterizzato da una produzione di uva ridotta e da una estate inizialmente torrida e successivamente fresca e piovosa. Autunno fresco e con forti escursioni termiche. Vendemmia tardiva.

#### 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 e quarta 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: Maggio 2008.

#### DATI ANALITICI

Alcool: 14,25%	Acidità totale: 5,3 g/l
Zuccheri: 1,2 g/l	pH: 3,70
Acidità volatile: 0,55 g/l	Estratto secco: 30 g/l

#### NOTE DI VINIFICAZIONE

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

PRODUZIONE: 55.000 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](http://www.antonellisanmarco.it)

(+39) 0742.37.91.58