



MONTEFALCO SAGRANTINO

DOCG

VENDEMMIA

2012



ANDAMENTO CLIMATICO

Caratterizzato dalla scarsa disponibilità d'acqua nel corso dell'anno. Inverno piuttosto asciutto e freddo; primavera poco piovosa e mite, ma con alcune gelate tra aprile e maggio. Gran parte dell'estate si è protratta con temperature elevate e assenza di precipitazioni. Dalla fine di agosto fino a metà ottobre, temperature fresche, buona escursione tra giorno e notte e alcune piogge ben localizzate, hanno consentito alle piante di portare avanti la maturazione in modo ottimale.

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 e guyot, età media 15 anni.

RESA PER ETTARO: 45 hl/ha.

VENDEMMIA: Prima decade di ottobre.

VINIFICAZIONE

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

AFFINAMENTO

Sei mesi in carati di rovere da 500 litri e 24 mesi in botti di rovere da 25hl; in vasca di cemento per 18 mesi; in bottiglia per un anno.

IMBOTTIGLIAMENTO: Febbraio 2016.

DATI ANALITICI

| | |
|----------------------------|--------------------------|
| Alcool: 14,5% | Acidità totale: 5,4 g/l |
| Zuccheri: 1 g/l | pH: 3,65 |
| Acidità volatile: 0,65 g/l | Estratto secco: 30,2 g/l |

NOTE DI VINIFICAZIONE

Uve perfettamente sane e mature. Fermentazioni molto regolari nonostante le elevate gradazioni zuccherine delle uve.

PRODUZIONE: 33.000 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