

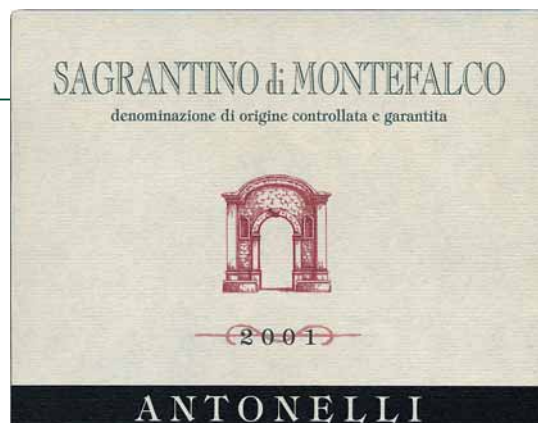


*Il vitigno del Sagrantino, coltivato per secoli esclusivamente a Montefalco, sembra esservi stato portato dall'Asia Minore dai seguaci di San Francesco.*



# SAGRANTINO di MONTEFALCO

Denominazione di Origine  
Controllata e Garantita



**VARIETÀ:** Sagrantino 100%.

**PRIMA ANNATA DI  
PRODUZIONE:** 1981.

**VIGNETI:** Baiocco  
(esposizione sud,  
340 mt s.l.m.); Cantina (esposizione ovest, 360 mt s.l.m.); Pannone  
(esposizione sud, 400 mt s.l.m.); La Fornace (esposizione ovest,  
360 mt s.l.m.).

**RESA PER ETTARO:** 40 hl/ha; 1,4 kg uva/pianta.

**VENDEMMIA:** nella seconda settimana di ottobre, con raccolta manuale  
delle uve, in cassette, cernita finale.

**VINIFICAZIONE:** per gravità; fermentazione sulle bucce per 15-20 gg  
alla temperatura di 25°C; fermentazione malolattica svolta.  
Illimpidimento spontaneo senza filtrazione.

**AFFINAMENTO:** in carati da 5 hl di rovere francese a leggera tostatura  
per 6 mesi; in botti di rovere di Slavonia e Francia da 25 hl per 9  
mesi; assemblaggio e illimpidimento in vasche in cemento per 3  
mesi; in bottiglia per 12 mesi.

**DEGUSTAZIONE:** colore rosso rubino, particolarmente brillante. Olfatto  
ricco e potente, etereo e complesso. Caratterizzato da eleganti toni  
fruttati con decise note di mora e prugna e sottili sentori di legno  
dolce. Al palato è elegante e caldo con note di frutta rossa e tannini  
in chiusura che si esprimono con una buona finezza.  
Vino che si esprime al meglio con un lungo invecchiamento.

**ABBINAMENTI:** accompagna grigliate ed arrosti, carni rosse brasate  
o stufate, cacciagione e formaggi a pasta dura stravecchi.

**CUCINA UMBRA:** fettuccine umbre al ragù di carne, beccacce e  
palombe, cinghiale in umido con cipolla di Cannara, pecorino  
stagionato, agnello al forno con patate di Colfiorito.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C.

**DISPONIBILE NEI FORMATI:** 0,375 litri - 0,75 litri - 1,5 litri con  
astuccio in legno - 3 litri con astuccio in legno.

I DATI RELATIVI ALL'ANNATA  
IN CORSO SONO REPERIBILI SU

[www.antonellisanmarco.it](http://www.antonellisanmarco.it)

**AZIENDA AGRICOLA ANTONELLI SAN MARCO**

Località S.Marco, 59 - 06036 Montefalco (Pg) - ITALIA  
Tel. +39.0742.379158 - fax +39.0742.371063

[info@antonellisanmarco.it](mailto:info@antonellisanmarco.it)