



ANTONELLI

*Il lato finora  
sconosciuto  
del Sagrantino*



# CONTRARIO

**UMBRIA ROSSO**  
Indicazione Geografica Tipica

*Rappresenta un nuovo  
modo di interpretare l'uva  
Sagrantino, coltivata e  
vinificata in maniera tale  
da ottenere un vino godibile sin  
da giovane, più fresco e di  
facile beva.*

CONTRARIO



2008

ANTONELLI

**VARIETA':** Sagrantino 100%

**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:** 2008

**RESE :** 50 hl/ha; 1,6 kg uva/pianta.

**VENDEMMIA:** nell'ultima settimana di settembre,  
raccolta manuale delle uve, in cassette, cernita finale.

**VINIFICAZIONE:** per caduta; fermentazione sulle bucce per  
10-15 gg alla temperatura di 25°C; fermentazione malolattica svolta;  
illimpidimento spontaneo senza filtrazione.

**AFFINAMENTO:** serbatoi in acciaio per 12 mesi;  
assemblaggio e illimpidimento in vasche di cemento per 3 mesi;  
in bottiglia per almeno 4 mesi.

**DEGUSTAZIONE:** colore rosso rubino, denso. Olfatto ricco e intenso,  
caratterizzato da toni fruttati con note di ciliegia, frutti di bosco e agrumi.  
Sottili sentori di erbe aromatiche. Al palato è elegante e fresco. Finale  
fruttato molto persistente.

**ABBINAMENTI:** vino da tutto pasto. Si accompagna a primi piatti  
saporiti, zuppe di legumi e secondi piatti come pollame e carni rosse.  
Ottimo l'abbinamento a formaggi di media stagionatura.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18°C

**DISPONIBILE NEI FORMATI :** 75 cl in cartone da 6.

MAGGIORI INFORMAZIONI SONO REPERIBILI SU  
MORE INFORMATION IS AVAILABLE AT

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

**ANTONELLI SAN MARCO**

Località S.Marco, 60 - 06036 Montefalco (Pg) - ITALIA  
Tel.+39.0742.379158 - fax +39.0742.371063  
[info@antonellisanmarco.it](mailto:info@antonellisanmarco.it)