



## CHIUSA DI PANNONE

SAGRANTINO DI MONTEFALCO D.O.C.G.



**Vigneto:** Chiusa di Pannone (ettari 2,70), altitudine 400 metri s.l.m. Per chiusa si intende un terreno ben circoscritto, spesso delimitato da muretti in pietra. In passato le chiusa erano per lo più oliveti; anche la Chiusa di Pannone era un oliveto.

**Anno di impianto:** 1995

Sesto di impianto: 2,50 metri x 0,80 metri (5.000 viti/ettaro).

**Esposizione:** sud, filari orientati secondo la pendenza.

**Terreno:** di origine pleistocenica, argilloso calcareo, ricco di ghiaie e conglomerati fluvio lacustri.

**Produzione:** 70 ettoltri, pari a 8.800 bottiglie (75 cl) e 200 magnum (150 cl).

**Uve:** Sagrantino 100%, da nostra selezione massale su portinnesto 420A.

**Raccolta uve:** manuale, in cassette da 15 kg, il 26/09/03.

**Vinificazione:** per gravità, previa cernita delle uve.

Fermentazione sulle bucce per 20 giorni alla temperatura massima di 28 gradi; fermentazione malolattica terminata nella seconda metà di novembre 2003.

**Affinamento:** in carati da 500 litri a leggera tostatura per 6 mesi, poi in botti di rovere da 25 ettoltri per 15 mesi, quindi in vasca di cemento per 3 mesi, infine in bottiglia per due anni.

Il vino non è stato stabilizzato, né filtrato.

**Imbottigliamento:** giugno 2006.

**Dati analitici:**

Alcool :	15,25 % Vol.
Acidità totale :	5,3 g/l
pH :	3,65
Estratto secco :	33 g/l
Polifenoli totali :	4.300 mg/l

**Disponibile nei formati:** 0,75 litri in cassa di legno da 6 1,5 litri con astuccio in legno.