

SPUMANTE " Kairòs "

D.O.C.G. ASOLO PROSECCO EXTRADRY Millesimato 2020

" Kairòs ", ovvero "al momento giusto". E' il nostro invito a degustare questo spumante in buona, conviviale e festosa compagnia



DENOMINAZIONE ASOLO PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

VIGNETO Vigneto aziendale a Ciano del Montello, a circa 200 metri s.l.m.

TERRENO Terreno rosso, tipico del Montello (FERRETTO) tendenzialmente argilloso con PH sub-acido

UVE DI ORIGINE 100% Glera

FORMA DI COLTIVAZIONE Filari disposti con potatura a Guyot modificato con investimento medio di 4.500 piante per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA seconda decade di settembre

PRODUZIONE MEDIA 100 hl/Ha

VINIFICAZIONE Classica in bianco con spremitura soffice dell'uva. Fermentazione a temperatura controllata 16-17°C Utilizzando lieviti selezionati specifici per il Prosecco.

SPUMANTIZZAZIONE La presa di spuma avviene in autoclave (Metodo Martinotti) per 60 giorni usando un "Pied de Cuvée" di lieviti selezionati e mosto di uve Glera.

NOTE ORGANOLETICHE Colore giallo paglierino tenue; perlage fine e persistente. Profumi fruttati di agrumi e frutta a polpa gialla, pesca in particolare; floreali di glicine e biancospino. Generoso al palato, ben dosato nella componente morbida e fresca, persistente nella percezione sapida e con una bollicina carezzevole.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO Questo spumante si presta a molteplici abbinamenti. Ottimo come aperitivo, si sposa egregiamente con antipasti e primi piatti, crostacei e formaggi in genere. Abbinamento con Pasticcio di Radicchio di Treviso e formaggio Morlacco del Grappa.

TEMPERATURA e SERVIZIO Servizio con secchiello per il ghiaccio; ideale a 5-7° C.

Dati Analitici	
Annata disponibile	2020
Bottiglie prodotte	8.000 da lt. 0,75 200 Magnum da lt.1,50
Confezioni	6 bottiglie da lt. 0,75 6 bottiglie da lt. 1,50
Grado Alcolico	12,00% Vol.
Zuccheri	14 g/l
Acidità Totale	6,00
PH	3,20
Estratto secco	18 g/l



CONTATTI

Azienda Agricola SARTOR EMILIO s.s.
di Carlo e Paolo Sartor
Via Montegrappa, 19 - Venegazzù
31040 - VOLPAGO del MONTELLLO (TV)

Tel : +39 0423 620567
Fax: +39 0423 879534
www.vinisartor.it
vinisartor@gmail.com

