



azienda agricola

**SARTOR EMILIO**

s.s. di Sartor Carlo e Paolo

## MERLOT 2022

### DOC MONTELLO ASOLO

#### INFORMAZIONI TECNICHE

<b>ORIGINE</b>	Vigneto aziendale denominato «Pantiera», dal toponimo situato all'inizio della Presa XXIV del Montello
<b>TIPOLOGIA DI TERRENO</b>	Terreno alluvionale del Montello a particelle molto sottili quindi argilloso, limoso e profondo.
<b>VITIGNI</b>	Merlot 100%
<b>FORMA di COLTIVAZIONE</b>	Filari disposti con potatura a Guyot con investimento medio di 4.000 viti per ettaro
<b>EPOCA DI VENDEMMIA</b>	Ultima decade di Settembre
<b>VINIFICAZIONE</b>	Dopo la diraspatura il pigiato viene posto a fermentare in recipienti di acciaio chiamati "follatori", in quanto riproducono automaticamente la tecnica tradizionale della "follatura". La durata della macerazione è di 8-10 giorni mantenendo la temperatura controllata a 22-24°C.
<b>AFFINAMENTO</b>	Vino d'annata, quindi relativamente giovane, che non ha subito passaggi in legno.

#### CARATTERISTICHE ANALITICHE

<b>ALCOOL SVOLTO</b>	13,50% Vol.
<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b>	0,3 g/l
<b>ACIDITA' TOTALE</b>	5,1 g/l

#### ESAME ORGANOLETTICO

Colore rosso rubino intenso. Profumo intenso e vinoso, caratterizzato da sentori di frutti di bosco ed erbe officinali. Al palato è morbido ma con tannini vivi e maturi, elegante, sapido e asciutto.

<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b>	Si accosta a piatti elaborati di carne, bollita o arrosto. Un abbinamento particolare con il Filetto di Maiale ai profumi dell'Orto.
<b>TEMPERATURA di SERVIZIO</b>	16-18° C.

