



azienda agricola

**SARTOR EMILIO**

s.s. di Sartor Carlo e Paolo



## « FIOR DI VINO »

VINO BIANCO PRODOTTO IN ITALIA

### INFORMAZIONI TECNICHE

#### ORIGINE

Vari vigneti situati sul Montello con giacitura ben esposta a Sud che va da 100 a 300 metri s.l.m.

#### TIPOLOGIA DI TERRENO

Terreno rosso tipico del Montello detto «Ferretto», argilloso con PH sub-acido.

#### VITIGNI

Glera 90%, Chardonnay 10%

#### FORMA di COLTIVAZIONE

Filari disposti con potatura a Sylvoz

#### EPOCA DI VENDEMMIA

Metà del mese di Settembre

#### VINIFICAZIONE

Classica in bianco con spremitura soffice dell'uva. Fermentazione a temperatura controllata di 17° C utilizzando lieviti selezionati specifici per la varietà.

#### AFFINAMENTO

Affinamento in cisterna di acciaio per almeno 4 mesi prima dell'imbottigliamento, che solitamente avviene nella primavera successiva all'anno di vendemmia

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

#### ALCOOL SVOLTO

11,00 % Vol.

#### RESIDUO ZUCCHERINO

5,0 g/l

#### ACIDITA' TOTALE

5,7 g/l

### ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo fine, fresco e fruttato con leggere note floreali. Leggermente abboccato, sapido, retrogusto armonico e fruttato.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina ad antipasti, a primi piatti leggeri e a portate di pesce in genere. Ottimo con le paste in brodo. Da provare con la Spigola con Patate al Forno.

#### TEMPERATURA di SERVIZIO

8-10° C.