



azienda agricola

**SARTOR EMILIO**

s.s. di Sartor Carlo e Paolo

## « KAIRÒS » 2022

DOCG ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRADRY Millesimato

*« Kairòs », ovvero « il momento giusto », era una parola usata dai filosofi dell'Antica Grecia per indicare un tempo dove succedeva qualcosa di speciale e di unico. E' il nostro invito a degustare questo spumante in un momento di festosa e gioiosa convivialità.*

### INFORMAZIONI TECNICHE

<b>ORIGINE</b>	Vigneto aziendale a Ciano del Montello, a circa 200 metri s.l.m.
<b>TIPOLOGIA DI TERRENO</b>	Terreno rosso tipico del Montello detto «Ferretto», argilloso con PH sub-acido.
<b>VITIGNI</b>	Glera 100%
<b>FORMA di COLTIVAZIONE</b>	Filari disposti con potatura a Sylvoz con investimento medio di 2.600 piante per ettaro.
<b>EPOCA DI VENDEMMIA</b>	Metà del mese di Settembre
<b>VINIFICAZIONE</b>	Classica in bianco con spremitura soffice dell'uva. Fermentazione a temperatura controllata a 16-17°C utilizzando lieviti selezionati specifici per il Prosecco.
<b>SPUMANTIZZAZIONE</b>	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.

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

<b>ALCOOL SVOLTO</b>	12,00 % Vol.
<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b>	13,0 g/l
<b>ACIDITA' TOTALE</b>	6,00 g/l

### ESAME ORGANOLETTICO

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

<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b>	Ottimo come aperitivo, si sposa egregiamente con antipasti, primi piatti, crostacei e formaggi in genere. Da provare con il Pasticcio di Radicchio di Treviso e Morlacco del Grappa.
<b>TEMPERATURA e SERVIZIO</b>	Servizio con spumantiera per il ghiaccio; temperatura ideale 5-7° C.
<b>NOTE</b>	Disponibile anche in bottiglia Magnum da 1,5 litri con confezione regalo.

