

# ROSSO "Miliet"

D.O.C. MONTELLO E COLLI ASOLANI

## IN ONORE AL FONDATORE EMILIO SARTOR "Miliet"



### DENOMINAZIONE

D.O.C. MONTELLO E COLLI ASOLANI

### VIGNETO

Vari Vigneti in località Venegazzù, ai piedi del Montello

### TERRENO

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

### UVE DI ORIGINE

40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 30% Cabernet Franc

### FORMA DI COLTIVAZIONE

Filari disposti con potatura a Guyot con investimento medio di 5.000 viti per ettaro

**EPOCA DI VENDEMMIA** prima decade di ottobre

### VINIFICAZIONE

Le uve di Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc vengono vinificate separatamente utilizzando il metodo della "vinificazione in rosso", con macerazione sulle bucce per 8-10 giorni a temperatura controllata e successivi rimontaggi. Il vino finale viene assemblato nelle durante l'estate successiva alla vendemmia.

### AFFINAMENTO

Almeno 6 mesi in botti di rovere da 50 hl e successivamente 18 mesi in acciaio.

### NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino di buona consistenza. Profumi caratteristici di frutti di bosco, ribes e note balsamiche. Vino di corpo, sapido, fresco, giustamente tannico.

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Da abbinare a primi piatti con sughi di carne, carni stracotte e arrostiti. Ottimo in abbinamento con la Sopa Coada.

### TEMPERATURA di SERVIZIO

14°-16° C.

Dati Analitici	
Annata disponibile	2019
Bottiglie prodotte	6.600 da lt. 0,75
Confezioni	6 bottiglie da lt. 0,75
Grado Alcolico	13,50% Vol.
Zuccheri	3 g/l
Acidità Totale	5,80
PH	3,70
Estratto secco	32 g/l



### CONTATTI

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

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

