



azienda agricola

**SARTOR EMILIO**

s.s. di Sartor Carlo e Paolo

## CABERNET FRANC 2022 *"Velluto del Montello"* DOC MONTELLO ASOLO

### INFORMAZIONI TECNICHE

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>ORIGINE</b>               | Vigneto vecchio a Venegazzù   |
| <b>TIPOLOGIA DI TERRENO</b>  | Terreno alluvionale del Montello a particelle molto sottili quindi argilloso, limoso e profondo.  |
| <b>VITIGNI</b>               | Cabernet Franc 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>    | Primi giorni di Ottobre   |
| <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% Vol. |
| <b>RESIDUO ZUCCHERINO</b> | 0,4 g/l  |
| <b>ACIDITA' TOTALE</b>    | 5,0 g/l  |

### ESAME ORGANOLETTICO

Colore rubino vivace e consistente. Profumo vinoso, giustamente erbaceo con note di frutti di bosco, vivaci accenni balsamici per finire con una lieve presenza speziata. All'assaggio denota una buona freschezza; sorso caldo e voluminoso, con un avvincente tessuto tannico.

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b> | Su abbina a secondi piatti di carni in umido, carni rosse alla griglia, arrosti e formaggi di media stagionatura. Abbinamento particolare : Stinco di Maiale al Forno. |
|---------------------------------|--|

|                                |           |
|--------------------------------|-----------|
| <b>TEMPERATURA di SERVIZIO</b> | 16-18° C. |
|--------------------------------|-----------|

