

"FIOR DI VINO"



DENOMINAZIONE

VINO BIANCO Prodotto in Italia

VIGNETO

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

TERRENO

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

UVE DI ORIGINE

95% Glera, 5% Chardonnay

FORMA DI COLTIVAZIONE

Filari con potatura a Sylvoz

EPOCA DI VENDEMMIA

seconda decade di settembre

PRODUZIONE MEDIA

120 hl/Ha

VINIFICAZIONE

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

AFFINAMENTO

Affinamento in cisterne di acciaio per almeno due mesi prima dell'imbottigliamento, che solitamente avviene nella primavera successiva alla vendemmia.

NOTE ORGANOLETTICHE

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

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

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

TEMPERATURA di SERVIZIO

Da bersi giovane, preferibilmente entro l'anno, ad una temperatura di servizio di 8-10° C.

Dati Analitici

Annata disponibile	2018
Bottiglie prodotte	3.000 da lt. 0,75
Confezioni	12 bottiglie da lt. 0,75
Grado Alcolico	1 11,00% Vol.
Zuccheri	5,0 g/l
Acidità Totale	5,70
PH	3,50



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

