

# SPUMANTE " Póntico "

D.O.C.G. ASOLO PROSECCO EXTRABRUT Millesimato 2020

In Geologia il Póntico ( o Messiniano) è il periodo geologico più recente dell'Era Miocenica (da 7,3 a 5,2 milioni di anni fa) durante il quale si è formato il conglomerato calcareo che successivamente, sollevandosi da l mare, ha dato origine al substrato roccioso del Montello.



Dati Analitici	
Annata disponibile	2020
Bottiglie prodotte	8.000 da lt. 0,75
Confezioni	6 bottiglie da lt. 0,75
Grado Alcolico	12,00% Vol.
Zuccheri	3 g/l
Acidità Totale	5,50
PH	3,20
Estratto secco netto	18 g/l

## DENOMINAZIONE

ASOLO PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

## VIGNETO

Vigneto aziendale a Ciano del Montello, a circa 200 metri s.l.m.

## TERRENO

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

## UVE DI ORIGINE

100% Glera

## FORMA DI COLTIVAZIONE

Filari disposti con potatura a Guyot modificato con investimento medio di 4.500 piante per ettaro

## EPOCA DI VENDEMMIA

seconda decade di settembre

## PRODUZIONE MEDIA

100 hl/Ha

## VINIFICAZIONE

Classica in bianco con spremitura soffice dell'uva. Fermentazione a temperatura controllata 16-17°C Utilizzando lieviti selezionati specifici per il Prosecco.

## SPUMANTIZZAZIONE

La presa di spuma avviene in autoclave (Metodo Martinotti) per 75 giorni usando un "Pied de Cuvée" di lieviti selezionati e mosto di uve Glera.

## NOTE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; perlage fine e persistente, spuma cremosa e densa. Profumi delicati di mela, pera e frutta tropicale; note floreali di glicine e acacia. Gusto decisamente secco, fresco, sapido e minerale.

## ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Spumante di gran classe, ottimo come aperitivo, si sposa perfettamente con i piatti di pesce in genere ma può accompagnare anche tutto il pasto. Da provare con il Crudo di Mare.

## TEMPERATURA e SERVIZIO

Servizio con spumantiera per il ghiaccio. Temperatura ideale 4-6° C.

## 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

