

# CABERNET FRANC

## “Velluto del Montello”

### DOC MONTELLO ASOLO



**DENOMINAZIONE**

DOC MONTELLO ASOLO

**VIGNETO**

Vigneto vecchio a Venegazzu'

**TERRENO**

Terreno alluvionale del Montello a particelle molto sottili quindi argilloso, limoso e profondo

**UVE DI ORIGINE**

100% Cabernet Franc

**FORMA  
DI COLTIVAZIONE**

Filari disposti con potatura a Guyot con investimento medio di 4.000 viti per ettaro.

**EPOCA DI VENDEMMIA**

Prima decade di Ottobre

**PRODUZIONE MEDIA**

75 hl/Ha

**VINIFICAZIONE**

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.

**AFFINAMENTO**

Vino d'annata, quindi relativamente giovane, che non ha subito passaggi in legno.

**NOTE ORGANOLETTICHE**

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.

**ABBINAMENTO  
GASTRONOMICO**

Su abbina a secondi piatti di carni in umido, carni rosse alla griglia, arrosti e formaggi di media stagionatura. Abbinamento : Stinco di Maiale al Forno.

**TEMPERATURA di  
SERVIZIO**

16°-18° C.

Dati Analitici	
Annata disponibile	2021
Bottiglie prodotte	14.000 da lt. 0,75
Confezioni	12 bottiglie da lt. 0,75
Grado Alcolico	13,00% Vol.
Zuccheri	0,4 g/l
Acidità Totale	5,00
PH	3,50
Estratto secco	33 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

