



azienda agricola

SARTOR EMILIO

s.s. di Sartor Carlo e Paolo

«CAMPO DEL PRA» 2020

DOCG MONTELLO ROSSO SUPERIORE

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Vigneto aziendale denominato «La Contessa», lungo la presa XVI del Montello
TIPOLOGIA DI TERRENO	Terreno rosso tipico del Montello (detto «Ferretto») tendenzialmente argilloso con PH sub-acido
VITIGNI	Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 25%, Cabernet Franc 25%
FORMA di COLTIVAZIONE	Filari disposti con potatura a Guyot con investimento medio di 4.000 viti per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA	Ultima decade di Settembre /primi giorni di Ottobre
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	Dopo alcuni mesi di riposo, il vino viene posto in affinamento per 24 mesi in barrique di rovere di Allier. Alla fine di questo periodo viene imbottigliato e, prima di essere immesso al consumo, sosta in bottiglia per ulteriori 6 mesi.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	14% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	0,7 g/l
ACIDITA' TOTALE	4,7 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore rosso rubino fitto ed impenetrabile. Profumo vinoso, leggermente speziato di vaniglia, ricchezza elegante di sottobosco, ribes, mirtillo, ciliegia selvatica, liquirizia e pepe. Di corpo, pieno, elegante struttura acida e tannini di trama fine. L'incalzante freschezza accompagna senza cedimenti ad un lungo finale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Su abbina a secondi piatti di carne in genere, selvaggina e formaggi di media stagionatura. Da provare con il Petto d'Anatra alle Prugne.
TEMPERATURA di SERVIZIO	16-18° C., avendo cura di aprire la bottiglia almeno un paio di ore prima.
NOTE	Bottiglia disponibile anche in versione Magnum in cassetta di legno.





azienda agricola

SARTOR EMILIO

s.s. di Sartor Carlo e Paolo

«CAMPO DEL PRA» 2020

DOCG MONTELLO ROSSO SUPERIORE

Ai piedi del Montello, dalla parte che guarda a mezzodì si stende la terra di Venegazzù.

Poichè leggesi in una carta di donazione del 1121 Vignanizoi dal latino vina (vigna) e dal greco gaza (abbondanza), si sostiene che Venegazzù significhi abbondanza di viti; infatti il suo stemma è tuttora la vite che qui è coltivata con sistemi tradizionali che danno produzioni non elevate, ma di qualità superiore.

Il terreno di Venegazzù è derivato da alluvioni pedecollinari del Montello che hanno dato origini a questa terra rossa chiamata "ferretto".

È anche merito di queste terre se i vini dell'Azienda Sartor hanno caratteristiche superiori inconfondibili.

Questo vino è stato ottenuto da un uvaggio di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, con un moderato affinamento in caratelli di rovere. Profumo intenso caratteristico di ciliegia selvatica del Montello. Sapore asciutto, vellutato. Ideale per i secondi piatti e arrostiti in genere. Si consiglia la mescita a 18°C.

Questo vino può presentare del deposito in quanto non ha subito trattamenti stabilizzanti.