



azienda agricola

SARTOR EMILIO

s.s. di Sartor Carlo e Paolo



CABERNET SAUVIGNON 2022

DOC MONTELLO ASOLO

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Vigneto aziendale denominato «Riva Tonin»
TIPOLOGIA DI TERRENO	Terreno alluvionale del Montello a particelle molto sottili quindi argilloso, limoso e profondo.
VITIGNI	Cabernet Sauvignon 100%
FORMA di COLTIVAZIONE	Filari disposti con potatura a Guyot con investimento medio di 4.000 viti per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA	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	Vino d'annata, quindi relativamente giovane, che non ha subito passaggi in legno.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	13% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	0,5 g/l
ACIDITA' TOTALE	5,0 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore rubino tendente al granato con l'invecchiamento. Profumo vinoso, intenso, caratteristico di piccoli frutti di bosco con una leggera nota vegetale. Sapore asciutto, sapido, di corpo, giustamente tannico, armonico e caratteristico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Su abbina a secondi piatti di carni in genere, selvaggina e formaggi di media stagionatura. Da provare con la Lepre ai Profumi di Rosmarino e Salvia.
---------------------------------	---

TEMPERATURA di SERVIZIO	16-18° C.
--------------------------------	-----------