

MERLOT

DOC MONTELLO ASOLO



DENOMINAZIONE	DOC MONTELLO ASOLO
VIGNETO	Vigneto aziendale denominato "PANTIERA", dall'omonima località situata all'inizio della Presa XXIV del Montello
TERRENO	Terreno alluvionale del Montello a particelle molto sottili quindi argilloso, limoso e profondo
UVE DI ORIGINE	100% Merlot
FORMA DI COLTIVAZIONE	Filari disposti con potatura a Guyot con investimento medio di 4.000 viti per ettaro.
EPOCA DI VENDEMMIA	Fine settembre
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 rosso rubino intenso. Profumo intenso e vinoso, caratterizzato da frutti di bosco e di erbe officinali. Al palato è morbido ma con tannini vivi e maturi, elegante, sapido e asciutto.
ABBINAMENTO GASTRONOMICO	Su piatti elaborati a base di carne, bollita o arrosto. Abbinamento particolare : Filetto di Maiale ai Profumi dell'Orto.
TEMPERATURA di SERVIZIO	16°-18° C.

Dati Analitici	
Annata disponibile	2021
Bottiglie prodotte	12.000 da lt. 0,75
Confezioni	12 bottiglie da lt. 0,75
Grado Alcolico	13,00% Vol.
Zuccheri	3,0 g/l
Acidità Totale	5,10
PH	3,65
Estratto secco	28 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

