



azienda agricola
SARTOR EMILIO
s.s. di Sartor Carlo e Paolo



VINO FRIZZANTE Metodo Ancestrale 2022

«Gusto Antico - Confondo»

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE

Vari vigneti situati sul Montello con giacitura ben esposta a Sud che va da 100 a 300 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO

Terreno rosso tipico del Montello detto «Ferretto», argilloso con PH sub-acido.

VITIGNI

Glera 100%

FORMA di COLTIVAZIONE

Filari disposti con potatura a Sylvoz con investimento medio di 2.600 piante per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA

Metà del mese di Settembre

VINIFICAZIONE

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

RIFERMENTAZIONE in BOTTIGLIA

La presa di spuma avviene mediante la rifermentazione in bottiglia per almeno 30 giorni. Non essendoci la sboccatura il vino si presenta naturalmente torbido ed i lieviti e i sedimenti che si depositano sul fondo della bottiglia (da qui il nome *Vino col fondo*) contribuiscono ad esaltarne le caratteristiche e ad aumentarne la longevità.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO

11,00 % Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO

Assente

ACIDITA' TOTALE

5,50 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo leggermente velato; perlage fine e persistente. Profumo intenso e complesso di frutta matura, crosta di pane e lieviti. Gusto secco, asciutto, sapido ed equilibrato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo e con gli stuzzichini tipici della tradizione Trevigiana, si abbina egregiamente ai risotti di verdure e ai piatti di pesce, anche crudo. Piatto consigliato : Pane Fresco e Soppressa Veneta.

TEMPERATURA e SERVIZIO.

Si consiglia di «caraffare» delicatamente dopo aver tenuto la bottiglia al fresco in posizione verticale per alcune ore. Servire fresco a 5-7° C.