

SPUMANTE " Kairòs "

D.O.C.G. ASOLO PROSECCO EXTRADRY Millesimato



" Kairòs ", ovvero "al momento giusto". E' il nostro invito a degustare questo spumante in buona, conviviale e festosa compagnia

DENOMINAZIONE	ASOLO PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
VIGNETO	Vigneto aziendale a Ciano del Montello, a circa 200 metri s.l.m.
TERRENO	Terreno rosso, tipico del Montello (FERRETTO) tendenzialmente argilloso con PH sub-acido
UVE DI ORIGINE	100% Glera
FORMA DI COLTIVAZIONE	Filari disposti con potatura a Guyot modificato con investimento medio di 4.500 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA	seconda decade di settembre
PRODUZIONE MEDIA	100 hl/Ha
VINIFICAZIONE	Classica in bianco con spremitura soffice dell'uva. Fermentazione a temperatura controllata 16-17°C Utilizzando lieviti selezionati specifici per il Prosecco.
SPUMANTIZZAZIONE	La presa di spuma avviene in autoclave (Metodo Charmat o Martinotti) per 60 giorni usando un "Pied de Cuvée" di lieviti selezionati e mosto di uve Glera.
NOTE ORGANOLETTICHE	Colore giallo paglierino tenue; perlage fine e persistente. Profumi fruttati di mela verde, frutta a polpa gialla e agrumi; floreali di fiori bianchi e glicine. Gusto armonico ed equilibrato, di buon corpo, lungo e persistente, giustamente sapido.
ABBINAMENTO GASTRONOMICO	Spumante di gran classe, si presta a molteplici abbinamenti. Ottimo come aperitivo, si sposa egregiamente con antipasti e primi piatti, crostacei e formaggi in genere. Ottimo abbinamento con Pasticcio di Treviso e formaggio Morlacco del Grappa.
TEMPERATURA di SERVIZIO	14°-16° C.

Dati Analitici	
Annata disponibile	2017
Bottiglie prodotte	6.600 da lt. 0,75
Confezioni	6 bottiglie da lt. 0,75
Grado Alcolico	13,50% Vol.
Zuccheri	3 g/l
Acidità Totale	5,80
PH	3,70
Estratto secco	32 g/l



CONTATTI

Azienda Agricola SARTOR EMILIO s.s.
di Carlo e Paolo Sartor
Via Montegrappa, 19 - Venegazzù
31040 - VOLPAGO del MONTELLLO (TV)

Tel : +39 0423 620567
Fax: +39 0423 879534
www.vinisartor.it
vinisartor @gmail.com

