

VINO Frizzante

“Gusto Antico - ConFondo”



| | |
|------------------------------|--|
| DENOMINAZIONE | VINO FRIZZANTE affinato sui lieviti |
| VIGNETO | Vigneti vari situati sul Montello con giacitura ben esposta tra i 100 e i 300 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 Sylvoz con investimento medio di 2.600 piante per ettaro |
| EPOCA DI VENDEMMIA | seconda decade di settembre |

| Dati Analitici | |
|--------------------|--------------------------|
| Annata disponibile | 2020 |
| Bottiglie prodotte | 13.000 da lt. 0,75 |
| Confezioni | 12 bottiglie da lt. 0,75 |
| Grado Alcolico | 11,00% Vol. |
| Zuccheri | Assenti |
| Acidità Totale | 5,50 g/l |
| PH | 3,50 |
| | |

| | |
|-------------------------|--|
| PRODUZIONE MEDIA | 130 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. |

| | |
|-------------------------------------|--|
| RIFERMENTAZIONE in BOTTIGLIA | La presa di spuma avviene mediante la rifermentazioni in bottiglia per 30 giorni. Non essendoci sboccatura come per il Metodo Classico, il vino si presenta naturalmente torbido ed i lieviti e i sedimenti sul fondo contribuiscono ad esaltarne le caratteristiche e ad aumentarne la longevità (maturazione SUR LIE) |
|-------------------------------------|--|

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

| | |
|---------------------------------|--|
| ABBINAMENTO GASTRONOMICO | Ideale come aperitivo e con gli stuzzichini tipici della tradizione Trevisana, si abbina egregiamente ai risotti di verdure e piatti di pesce, anche crudo. Ottimo a tutto pasto. Piatto consigliato: Frittatina con Zucchine e Scampetti. |
|---------------------------------|--|

| | |
|-------------------------------|--|
| TEMPERATURA e SERVIZIO | Si consiglia di “caraffare” delicatamente dopo aver tenuto la bottiglia in posizione verticale e al fresco per alcune ore. Servire a 5-7° C. |
|-------------------------------|--|

CONTATTI

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

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

