

# VINO Frizzante Metodo Ancestrale

“Gusto Antico – ConFondo”



<b>DENOMINAZIONE</b>	VINO FRIZZANTE affinato sui lieviti
<b>VIGNETO</b>	Vigneti vari situati sul Montello con giacitura ben esposta tra i 100 e i 300 metri s.l.m.
<b>TERRENO</b>	Terreno rosso, tipico del Montello (FERRETTO) tendenzialmente argilloso con PH sub-acido
<b>UVE DI ORIGINE</b>	100% Glera
<b>FORMA DI COLTIVAZIONE</b>	Filari disposti con potatura a Sylvoz con investimento medio di 2.600 piante per ettaro
<b>EPOCA DI VENDEMMIA</b>	seconda decade di settembre

Dati Analitici	
Annata disponibile	2021
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

<b>PRODUZIONE MEDIA</b>	130 hl/Ha
<b>VINIFICAZIONE</b>	Classica in bianco con spremitura soffice dell'uva. Fermentazione a temperatura controllata 16-17°C utilizzando lieviti selezionati specifici per il Prosecco.

<b>RIFERMENTAZIONE in BOTTIGLIA</b>	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)
-------------------------------------	--

<b>NOTE ORGANOLETTICHE</b>	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.
----------------------------	--

<b>ABBINAMENTO GASTRONOMICO</b>	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: Pane Fresco e Soppressa Veneta.
---------------------------------	---

<b>TEMPERATURA e SERVIZIO</b>	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

