

VINO DELLE SUORE IN CLAUSURA

VINO BIANCO PASSITO

DENOMINAZIONE

VINO BIANCO PRODOTTO IN ITALIA

VIGNETO

Vigneto aziendale in località S. Eurosia

TERRENO

Terreno rosso, tipico del Montello (FERRETTO), pesante, argilloso con PH sub-acido

UVE DI ORIGINE

50% Grecanico, 50% Glera

FORMA DI COLTIVAZIONE

Filari disposti con potatura a Sylvoz per la Glera, a Guyot per l'uva Grecanico

EPOCA DI VENDEMMIA

Terza decade di settembre

PRODUZIONE MEDIA

Da 20 Q.li di uva si ottengono 5 hl di vino (resa dell'uva 30% circa).

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano, accuratamente scelte e poste ad appassire sui graticci in un locale fresco ed arieggiato. La vinificazione avviene nel mese di dicembre, poco prima delle festività Natalizie.

AFFINAMENTO

IL mosto ottenuto è posto a lenta fermentazione in una cisterna di acciaio inox per almeno 15 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore giallo paglierino con intensi riflessi dorati. Sentori di uva passa, agrumi, frutta secca e miele di acacia.
Gusto morbido, vellutato, avvolgente e persistente. Vocato all'invecchiamento in bottiglia per molti anni.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Vino da dessert da abbinare a pasticceria secca e formaggi stagionati, magari con un po' di miele. Ottimo da meditazione.
Da provare con la Torta di Ricotta, Amaretti e Arancia.

TEMPERATURA di SERVIZIO

18° C.



Dati Analitici	
Annata disponibile	2018
Bottiglie prodotte	1.000 circa
Confezioni	Bottiglia singola da l. 0,50 NUMERATA
Grado Alcolico	14,0 +6,00% Vol.
Zuccheri	50 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

