

CABERNET FRANC

“Velluto del Montello”

DOC MONTELLO ASOLO



DENOMINAZIONE	DOC MONTELLO ASOLO
VIGNETO	Vigneto vecchio a Venegazzu'
TERRENO	Terreno alluvionale del Montello a particelle molto sottili quindi argilloso, limoso e profondo
UVE DI ORIGINE	100% Cabernet Franc
FORMA DI COLTIVAZIONE	Filari disposti con potatura a Guyot con investimento medio di 4.000 viti per ettaro.
EPOCA DI VENDEMMIA	Prima decade di Ottobre
PRODUZIONE MEDIA	75 hl/Ha
VINIFICAZIONE	Dopo la diraspatura il pigiato viene posto a fermentare in recipienti di acciaio chiamati “follatori”, in quanto riproducono automaticamente la tecnica tradizionale della “follatura”. La durata della macerazione è di 8-10 giorni mantenendo la temperatura controllata a 22-24°C.
AFFINAMENTO	Vino d'annata, quindi relativamente giovane, che non ha subito passaggi in legno.
NOTE ORGANOLETTICHE	Colore rubino vivace e consistente. Profumo vinoso, giustamente erbaceo con note di frutti di bosco, vivaci accenni balsamici per finire con una lieve presenza speziata. All'assaggio denota una buona freschezza; sorso caldo e voluminoso, con un avvincente tessuto tannico.
ABBINAMENTO GASTRONOMICO	Su abbina a secondi piatti di carni in umido, carni rosse alla griglia, arrosti e formaggi di media stagionatura. Abbinamento : Lepre ai Profumi di Rosmarino e Salvia.
TEMPERATURA di SERVIZIO	16°-18° C.

Dati Analitici	
Annata disponibile	2020
Bottiglie prodotte	13.330 da lt. 0,75
Confezioni	12 bottiglie da lt. 0,75
Grado Alcolico	13,00% Vol.
Zuccheri	0,4 g/l
Acidità Totale	5,00
PH	3,50
Estratto secco	33 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

