



azienda agricola

SARTOR EMILIO
s.s. di Sartor Carlo e Paolo



RECANTINA 2022

DOC MONTELLO ASOLO

Vitigno autoctono di antica origine, coltivato esclusivamente nella zona DOC del Montello e di Asolo

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE

Vigneto in località Venegazzù, ai piedi del Montello

TIPOLOGIA DI TERRENO

Terreno alluvionale del Montello a particelle molto sottili quindi argilloso, limoso e profondo.

VITIGNI

Recantina 100%

FORMA di COLTIVAZIONE

Filari disposti con potatura a Guyot con investimento medio di 5.000 viti per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di Ottobre

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 15 giorni mantenendo la temperatura controllata a 22-24°C.

AFFINAMENTO

Vino d'annata, quindi relativamente giovane, che matura esclusivamente in acciaio.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO

13% Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO

0,8 g/l

ACIDITA' TOTALE

5,0 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore rosso rubino con chiari riflessi violacei. Profumo intenso, vinoso, caratteristico di frutta rossa di sottobosco, ribes in particolare; note floreali di ciclamino e viola; note speziate di ginepro e pepe rosa. Struttura elegante abbinata a tannini morbidi e setosi

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina a primi piatti con sughi a base di carne, a carni sia bianche che rosse in genere e a formaggi di media stagionatura. Ottimo accostamento alla Faraona al Forno con Patate.

TEMPERATURA di SERVIZIO

14-16° C.