



# RECANTINA

D.O.C. MONTELLO E COLLI ASOLANI

Vitigno autoctono di antica origine, coltivato esclusivamente nella zona DOC del Montello e dei Colli Asolani

**DENOMINAZIONE** D.O.C. MONTELLO E COLLI ASOLANI

**VIGNETO** Vigneti in località Venegazzù, ai piedi del Montello

**TERRENO** Terreno rosso, tipico del Montello (FERRETTO) tendenzialmente argilloso con PH sub-acido

**UVE DI ORIGINE** 100% Recantina

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

**AFFINAMENTO** Acciaio

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

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

**TEMPERATURA di SERVIZIO** 14°-16° C.



Dati Analitici	
Annata disponibile	2020
Bottiglie prodotte	9.300 da lt. 0,75
Confezioni	6 bottiglie da lt. 0,75
Grado Alcolico	13,00% Vol.
Zuccheri	4 g/l
Acidità Totale	5,70
PH	3,70
Estratto secco	34 g/l



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

