



azienda agricola

**SARTOR EMILIO**

s.s. di Sartor Carlo e Paolo



## RECANTINA 2021

### DOC MONTELLO ASOLO

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

#### INFORMAZIONI TECNICHE

<b>ORIGINE</b>	Vigneto in località Venegazzù, ai piedi del Montello
<b>TIPOLOGIA DI TERRENO</b>	Terreno alluvionale del Montello a particelle molto sottili quindi argilloso, limoso e profondo.
<b>VITIGNI</b>	Recantina 100%
<b>FORMA di COLTIVAZIONE</b>	Filari disposti con potatura a Guyot con investimento medio di 5.000 viti per ettaro
<b>EPOCA DI VENDEMMIA</b>	Prima decade di Ottobre
<b>VINIFICAZIONE</b>	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.
<b>AFFINAMENTO</b>	Vino d'annata, quindi relativamente giovane, che matura esclusivamente in acciaio.

#### CARATTERISTICHE ANALITICHE

<b>ALCOOL SVOLTO</b>	13% Vol.
<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b>	0,8 g/l
<b>ACIDITA' TOTALE</b>	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

<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b>	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.
<b>TEMPERATURA di SERVIZIO</b>	14-16° C.