

CABERNET SAUVIGNON

DOC MONTELLO ASOLO



DENOMINAZIONE

DOC MONTELLO ASOLO

VIGNETO

Vigneto aziendale denominato "RIVA TONIN", situato ai piedi del Montello

TERRENO

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

UVE DI ORIGINE

100% Cabernet Sauvignon

**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 rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento. Profumo vinoso, intenso, caratteristico di piccoli frutti di bosco con una leggera nota vegetale. Sapore Asciutto, sapido, di corpo, giustamente tannico, armonico e caratteristico.

**ABBINAMENTO
GASTRONOMICO**

Su abbina a secondi piatti di carni in genere, selvaggina e formaggi di media stagionatura.
Da provare con la Lepre ai Profumi di Rosmarino e Salvia

**TEMPERATURA di
SERVIZIO**

16°-18° C.

Dati Analitici

Annata disponibile	2021
Bottiglie prodotte	20.000 da lt. 0,75
Confezioni	12 bottiglie da lt. 0,75
Grado Alcolico	13,00% Vol.
Zuccheri	2,0 g/l
Acidità Totale	5,00
PH	3,50
Estratto secco	28 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

