



azienda agricola

SARTOR EMILIO

s.s. di Sartor Carlo e Paolo

CABERNET FRANC 2022 *"Velluto del Montello"* DOC MONTELLO ASOLO

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Vigneto vecchio a Venegazzù
TIPOLOGIA DI TERRENO	Terreno alluvionale del Montello a particelle molto sottili quindi argilloso, limoso e profondo.
VITIGNI	Cabernet Franc 100%
FORMA di COLTIVAZIONE	Filari disposti con potatura a Guyot con investimento medio di 4.000 viti per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA	Primi giorni 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 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.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	13% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	0,4 g/l
ACIDITA' TOTALE	5,0 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

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.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Su abbina a secondi piatti di carni in umido, carni rosse alla griglia, arrosti e formaggi di media stagionatura. Abbinamento particolare : Stinco di Maiale al Forno.
---------------------------------	--

TEMPERATURA di SERVIZIO	16-18° C.
--------------------------------	-----------

