



azienda agricola

SARTOR EMILIO

s.s. di Sartor Carlo e Paolo



« PÓNTICO » 2023

DOCG ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRABRUT Millesimato

In Geologia il Póntico (o Messiniano) è il periodo più recente dell'Era Miocenica (da 7,3 a 5,2 milioni di anni fa) durante il quale si è formato il conglomerato calcareo che successivamente, sollevandosi dal mare, ha dato origine al substrato roccioso del Montello

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Vigneto aziendale a Ciano del Montello, a circa 200 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DI TERRENO	Terreno rosso tipico del Montello detto «Ferretto», argilloso con PH sub-acido.
VITIGNI	Glera 100%
FORMA di COLTIVAZIONE	Filari disposti con potatura a Sylvoz con investimento medio di 2.600 piante per ettaro.
EPOCA DI VENDEMMIA	Metà del mese di Settembre
VINIFICAZIONE	Classica in bianco con spremitura soffice dell'uva. Fermentazione a temperatura controllata a 16-17°C utilizzando lieviti selezionati specifici per il Prosecco.
SPUMANTIZZAZIONE	La presa di spuma avviene in autoclave (Metodo Martinotti) per 60 giorni usando un «Pied de Cuvée» di lieviti selezionati e mosto di uve Glera.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	12,00 % Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	3,0 g/l
ACIDITA' TOTALE	5,50 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; perlage fine e persistente, spuma cremosa e densa. Profumi agrumati di pompelmo e frutta tropicale; note floreali di glicine e acacia. Gusto deciso, secco, fresco, sapido e minerale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Spumante di gran classe, ottimo come aperitivo, si sposa perfettamente con piatti di pesce in genere ma può accompagnare anche tutto il pasto. Da provare con il Branzino al Forno alle Erbe Aromatiche.

TEMPERATURA e SERVIZIO

Servizio con spumantiera per il ghiaccio; temperatura ideale 4-6° C.