



azienda agricola

**SARTOR EMILIO**

s.s. di Sartor Carlo e Paolo

## « KAIRÒS » 2023

DOCG ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRADRY Millesimato

*« Kairòs », ovvero « il momento giusto », era una parola usata dai filosofi dell'Antica Grecia per indicare un tempo dove succedeva qualcosa di speciale e di unico. E' il nostro invito a degustare questo spumante in un momento di festosa e gioiosa convivialità.*

### 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

13,0 g/l

#### ACIDITA' TOTALE

6,00 g/l

### ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino tenue; perlage fine e persistente. Profumi fruttati di agrumi e di frutta a polpa gialla, pesca in particolare; floreali di glicine e biancospino. Generoso al palato, ben dosato nella componente morbida e fresca, persistente nella sapidità e con una bollicina carezzevole.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, si sposa egregiamente con antipasti, primi piatti, crostacei e formaggi in genere. Da provare con il Pasticcio di Radicchio di Treviso e Morlacco del Grappa.

#### TEMPERATURA e SERVIZIO

Servizio con spumantiera per il ghiaccio; temperatura ideale 5-7° C.

#### NOTE

Disponibile anche in bottiglia Magnum da 1,5 litri con confezione regalo.

