



azienda agricola

SARTOR EMILIO

s.s. di Sartor Carlo e Paolo

VINO «DELLE SUORE IN CLAUSURA» 2021

VINO BIANCO PASSITO

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE

Vigneto aziendale in località Santa Eurosia a Venegazzù

TIPOLOGIA DI TERRENO

Terreno rosso tipico del Montello detto «Ferretto», argilloso con PH sub-acido.

VITIGNI

Glera 50%, Grecanico 50%

FORMA di COLTIVAZIONE

Filari disposti con potatura a Sylvoz per la Glera, a Guyot per l'uva Grecanico

EPOCA DI VENDEMMIA

Terza decade di Settembre

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano, accuratamente scelte e poste ad appassire sui graticci in un locale fresco ed arieggiato. La vinificazione avviene nel mese di Dicembre, poco prima delle festività Natalizie.

AFFINAMENTO

Il mosto ottenuto è posto a lenta fermentazione in una piccola cisterna di acciaio per almeno 1 anno.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO

14,00 % Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO

110 g/l

ACIDITA' TOTALE

g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Vino dal colore giallo paglierino con intensi riflessi dorati. Sentori di uva passa, agrumi, frutta secca e miele di acacia. In bocca è morbido, vellutato, avvolgente e persistente. Vocato all'invecchiamento, può essere conservato in bottiglia per molti anni prima di degustarlo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Da abbinare a pasticceria secca e a formaggi stagionati o erborinati, accompagnati da una goccia di miele. Ottimo anche da solo come vino da meditazione. Abbinamento particolare : Torta di Ricotta, Amaretti e Arance.

TEMPERATURA di SERVIZIO

16-18° C.

