

# SPUMANTE " Póntico "

D.O.C.G. ASOLO PROSECCO EXTRABRUT Millesimato 2018



IL Póntico è il periodo geologico più recente dell'era Miocenica (da 7,3 a 5,2 milioni di anni fa) durante il quale si sono formati i fondali marini che successivamente, sollevandosi, hanno dato origine alle colline della pedomontana veneta come il Montello e i Colli Asolani.

<b>DENOMINAZIONE</b>	ASOLO PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
<b>VIGNETO</b>	Vigneto aziendale a Ciano del Montello, a circa 200 metri s.l.m.
<b>TERRENO</b>	Terreno rosso, tipico del Montello (FERRETTO) tendenzialmente argilloso con PH sub-acido
<b>UVE DI ORIGINE</b>	100% Glera
<b>FORMA DI COLTIVAZIONE</b>	Filari disposti con potatura a Guyot modificato con investimento medio di 4.500 piante per ettaro
<b>EPOCA DI VENDEMMIA</b>	seconda decade di settembre
<b>PRODUZIONE MEDIA</b>	100 hl/Ha
<b>VINIFICAZIONE</b>	Classica in bianco con spremitura soffice dell'uva. Fermentazione a temperatura controllata 16-17°C Utilizzando lieviti selezionati specifici per il Prosecco.
<b>SPUMANTIZZAZIONE</b>	La presa di spuma avviene in autoclave ( Metodo Martinotti) per 75 giorni usando un "Pied de Cuvée" di lieviti selezionati e mosto di uve Glera.
<b>NOTE ORGANOLETTICHE</b>	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; perlage fine e persistente, spuma cremosa e densa. Profumi delicati di mela, pera e frutta tropicale; note floreali di glicine e acacia. Gusto decisamente secco, fresco, sapido e minerale.
<b>ABBINAMENTO GASTRONOMICO</b>	Spumante di gran classe, ottimo come aperitivo, si sposa perfettamente con i piatti di pesce in genere ma può accompagnare anche tutto il pasto. Da provare in abbinamento alle Linguine con Polpa di Granchio e Pomodorini.
<b>TEMPERATURA e SERVIZIO</b>	Servizio con spumantiera per il ghiaccio. Temperatura ideale 4-6° C.

Dati Analitici	
Annata disponibile	2018
Bottiglie prodotte	8.000 da lt. 0,75
Confezioni	6 bottiglie da lt. 0,75
Grado Alcolico	12,50% Vol.
Zuccheri	4 g/l
Acidità Totale	5,50
PH	3,20
Estratto secco	21 g/l
Sovrapressione	4,5 Bar



## CONTATTI

Azienda Agricola SARTOR EMILIO s.s.  
di Carlo e Paolo Sartor  
Via Montegrappa, 19 - Venegazzù  
31040 - VOLPAGO del MONTELLLO (TV)

Tel : +39 0423 620567  
Fax: +39 0423 879534  
www.vinisartor.it  
vinisartor @gmail.com

