



RECANTINA

D.O.C. MONTELLO E COLLI ASOLANI

Vitigno autoctono di antica origine, coltivato esclusivamente nella zona DOC del Montello e dei Colli Asolani

DENOMINAZIONE	D.O.C. MONTELLO E COLLI ASOLANI
VIGNETO	Vari Vigneti in località Venegazzù, ai piedi del Montello
TERRENO	Terreno rosso, tipico del Montello (FERRETTO) tendenzialmente argilloso con PH sub-acido
UVE DI ORIGINE	100% Recantina
FORMA DI COLTIVAZIONE	Filari disposti con potatura a Guyot con investimento medio di 5.000 viti per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA	prima decade 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 circa 15 giorni mantenendo la temperatura controllata a 22-24°C.
AFFINAMENTO	6 mesi in botti di rovere da 50 hl.
NOTE ORGANOLETTICHE	Colore rosso rubino con riflessi violacei Profumo vinoso, caratteristico di frutta rossa di sottobosco, ribes in particolare, floreali di viola e ciclamino; note speziate di ginepro e pepe rosa. Struttura elegante abbinata a tannini morbidi e setosi.
ABBINAMENTO GASTRONOMICO	Si abbina a primi piatti con sughi importanti a base di carne, a carni sia bianche che rosse in genere e a formaggi di media stagionatura. Ottimo accostamento con la Faraona al Forno con Patate.
TEMPERATURA di SERVIZIO	14°-16° C.

Dati Analitici	
Annata disponibile	2018
Bottiglie prodotte	4.800 da lt. 0,75
Confezioni	6 bottiglie da lt. 0,75
Grado Alcolico	13,00% Vol.
Zuccheri	4 g/l
Acidità Totale	5,70
PH	3,70
Estratto secco	34 g/l



CONTATTI

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

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

