

" CAMPO DEL PRA"

D.O.C.G MONTELLO ROSSO SUPERIORE



DENOMINAZIONE

D.O.C.G. MONTELLO ROSSO SUPERIORE

VIGNETO

"La Contessa" situato lungo la presa XVI del Montello

TERRENO

Terreno rosso, tipico del Montello (FERRETTO) tendenzialmente argilloso con PH sub-acido

UVE DI ORIGINE

50% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 20% Cabernet Franc, 5% Malbec

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 piagiato viene posto a fermentare in recipienti di acciaio inox chiamati "follatori" in quanto riproducono meccanicamente la tecnica tradizionale della "follatura". La durata della macerazione è di 8-10 giorni, mantenendo la temperatura controllata a 22-24°C.

AFFINAMENTO

Dopo alcuni mesi di riposo in una cisterna di acciaio, il vino viene posto in affinamento per 18-20 mesi in barrique di rovere di Allier. Alla fine di questo periodo viene imbottigliato e, prima di essere immesso al consumo sosta in bottiglia per ulteriori 6 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso con riflessi granati Profumo vinoso, leggermente speziato di vaniglia. Ricchezza elengante di sottobosco, ribes, mirtillo, cilegia selvatica ed erbe officinali. Di corpo, pieno. Elegante struttura acida e tannini piacevoli

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Vino ideale per piatti forti quali carni rosse alla brace, selvaggina e formaggi stagionati. Da provare con : Capriolo in salsa di Ribes.

TEMPERATURA di SERVIZIO

16°-18° C.

Dati Analitici

Annata disponibile	2015
Bottiglie prodotte	11.808 da lt. 0,75
	762 da lt. 1,50
Confezioni	6 bottiglie da lt. 0,75
	1 Magnum in cassetta legno
Grado Alcolico	14,00% Vol.
Zuccheri	3 g/l
Acidità Totale	5,80
PH	3,70
Estratto secco	32 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



" CAMPO DEL PRA"

D.O.C.G MONTELLO ROSSO SUPERIORE

Ai piedi del Montello, dalla parte che guarda a mezzodì si stende la terra di Venegazzù.

Poichè leggesi in una carta di donazione del 1121 Vignanizoi dal latino vina (vigna) e dal greco gaza (abbondanza), si sostiene che Venegazzù significhi abbondanza di viti; infatti il suo stemma è tuttora la vite che qui è coltivata con sistemi tradizionali che danno produzioni non elevate, ma di qualità superiore.

Il terreno di Venegazzù è derivato da alluvioni pedecollinari del Montello che hanno dato origini a questa terra rossa chiamata "ferretto".

È anche merito di queste terre se i vini dell'Azienda Sartor hanno caratteristiche superiori inconfondibili.

Questo vino è stato ottenuto da un uvaggio di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, con un moderato affinamento in caratelli di rovere. Profumo intenso caratteristico di ciliegia selvatica del Montello. Sapore asciutto, vellutato. Ideale per i secondi piatti e arrostiti in genere. Si consiglia la mescita a 18°C.

Questo vino può presentare del deposito in quanto non ha subito trattamenti stabilizzanti.



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

