

## Emilio Sartor

Via Monte Grappa - Fraz. Venegazzù - 31040 Volpago del Montello (TV)  
Tel. 0423 620567 Fax 0423 879534  
vinisartor@gmail.com  
www.vinisartor.it

**Anno di fondazione:** 1957 **Proprietà:** Paolo e Carlo Sartor  
**Condizione enologica:** Paolo Sartor **Condizione agronomica:** Paolo Sartor  
**Bottiglie prodotte:** 120.000 **Ettari vitati:** 32  
**Vendita diretta:** Sì **Visite in azienda:** Sì **Viticultura:** Convenzionale

Emilio Sartor è presente sulla scena enologica già dalla fine degli anni Cinquanta. Racconta con passione e precisione attraverso le proprie etichette il territorio del Montello e dei Colli Asolani. Gli attuali proprietari Paolo e Carlo, figli del fondatore Emilio, forti dei preziosi studi in campo agrario ed enologico, hanno saputo rinnovare l'azienda di famiglia con dedizione e lungimiranza, imprimendo uno stile inconfondibile. Di particolare rilievo è il rosso ottenuto dal cru Campo del Pra, che dà il nome al vino stesso, un prodotto intimamente veneto, ma dal respiro internazionale.

### · MONTELLO ROSSO SUPERIORE CAMPO DEL PRA 2013

Rosso Docg - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 25%, Cabernet franc 20%, altre varietà 5% - Alc. 13,5% - € 11 - Bt. 12.500  
Rubino di buona concentrazione, si muove nel calice con consistenza evidente. Patrimonio olfattivo intenso e vario, con note di prugna matura, tabacco, pepe nero e vaniglia, intrecciate a suggestioni balsamiche e tostate. Vivace in bocca, con una trama tannica ancora in evoluzione e una gradevole morbidezza data dal passaggio in legno. Esprime un buon potenziale e denota armonia tra le parti. Maturazione in barrique per 20 mesi. Spiedo misto di cacciagione.

TTT

### · ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY KAIROS 2015

Bianco Docg Spumante Charmat - Glera 100% - Alc. 11,5% - € 9 - Bt. 6.800  
Paglierino dai riflessi verdolini, esaltato nella sua luminosità da un perlage ricco e persistente. Diffonde eleganti profumi di pera, pesca bianca, cedro e mughetto, su uno sfondo minerale iodato. Al palato risulta avvolgente, dotato di una componente sapida che lo caratterizza e lo conduce a una chiusura lunga e persistente con un ricordo ammandorlato. Presa di spuma per 60 giorni utilizzando il mosto d'uva glera. Capesante gratinate.

TTT

### · MONTELLO COLLI ASOLANI ROSSO 2013

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 25%, Cabernet franc 20%, altre varietà 5% - Alc. 13% - € 8 - Bt. 4.000  
Rubino di buona concentrazione e consistenza. Esordio olfattivo un po' introverso, con ricordi di frutta quasi in confettura, quindi una lenta apertura verso pepe nero e chiodi di garofano, con leggeri soffi minerali nel finale. Mineralità che ritroviamo anche al palato nella sua leggera espressione sapida che accompagna la decisa vena acida. Tannino ancora in evoluzione. Sosta in tonneau per 6 mesi. Spezzatino di cervo al ginepro.

TTT

### · MONTELLO COLLI ASOLANI MANZONI BIANCO 2014

Bianco Doc - Manzoni bianco 100% - Alc. 13,5% - € 9 - Bt. 7.000

TTT