

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

**Proprietà :**

Carlo e Paolo Sartor

**Condizione Enologica :**

Paolo Sartor

**Viticultura:**

Convenzionale

**Ettari Vitati :**

32

**Bottiglie Prodotte:**

120.000

**Vendita diretta :**

Sì

**Visite in azienda:**

Sì su prenotazione

**Anno di Fondazione :**

1957

Collocata ai piedi del Montello, l'azienda Sartor Emilio è riuscita a ritagliarsi uno spazio di tutto rispetto nel panorama vinicolo. Al timone Paolo e Carlo, impegnati a rinnovare, con le competenze acquisite dagli studi enotecnici ed agronomici, la realtà fondata dal padre Emilio. La produzione ha numeri piuttosto contenuti, ma assortimento e qualità offrono uno sguardo esaustivo su questo splendido angolo della regione. Merito di uno stile che sa conferire personalità e precisione al carattere particolarmente vocato dell'area. Tra gli assaggi il Campo del Pra non manca mai di stupire.

**MONTELLO ROSSO SUPERIORE CAMPO DEL PRA 2015**

Rosso Docg - Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 25%, Cabernet Franc 20%, altre varietà 5%

**Alc.** 14% - **€.** 12 - **Bt.** 11.808

Rosso rubino compatto e impenetrabile. Si rivela lentamente, regalando profumi di ciliegia in confettura, succo di melograno, viola e ciclamino, poi una traccia erbacea di tarassaco, cannella, cuoio e tabacco accompagnati da una progressione etera. Il sorso sorprende : avvolgente, morbido, sorretto da un tannino corposo e ben domato. Finale appagante che invita ad un nuovo sorso. Matura in barrique per 22 mesi. Filetto di fassona con tartufo nero

**MONTELLO COLLI ASOLANI CABERNET FRANC VELLUTO DEL MONTELLO 2016**

Rosso Doc - Cabernet Franc 100%

**Alc.** 13% - **€.** 6 - **Bt.** 13.350

Limpido rosso rubino con leggere nuance violacee. Quadro olfattivo generoso: esordisce con intensi toni di geranio e prugna disidratata, quindi richiami iodati e liquirizia, per finire con lieve ricordo di grafite. All'assaggio rivela una buona freschezza e una trama tannica compatta, ben distribuita, a garantire morbidezza ed equilibrio. Chiusura lunga e sapida. Solo acciaio. Hamburger di manzo e bacon di carciofi.

**MONTELLO COLLI ASOLANI MANZONI BIANCO 2016**

Bianco Doc - Manzoni Bianco 100%

**Alc.** 13,5% - **€.** 8 - **Bt.** 6.600

Limpido giallo paglierino. Il bouquet propone variegati profumi di frutta tropicale, tra cui litchi e ananas, quindi albicocca, pesca gialla e pompelmo rosa. Seguono sottili richiami vegetali di mallo di noce e ortica. Assaggio appagante, ben strutturato, con una superlativa sapidità, supportata da una freschezza vivace. Finale persistente che evidenzia una scia tostata. Sosta in acciaio. Tortelli di burrata agli agrumi.

**MONTELLO COLLI ASOLANI ROSSO MILIET 2015**

Rosso Doc - Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 25%, Cabernet Franc 20%, altre varietà 5%

**Alc.** 13,5% - **€.** 9 - **Bt.** 6.600