

## SARTOR EMILIO

Via Monte Grappa - Venegazzù - 31040 Volpago del Montello (TV)

Tel . 0423 620567 Fax 0423 879534

vinisartor @ gmail.com

www. vinisartor .it

Anno di Fondazione: 1957 Proprietà : Carlo e Paolo Sartor

Conduzione Enologica : Paolo Sartor Conduzione Agronomica : Carlo Sartor

Bottiglie Prodotte : 120.000 Ettari Vitati : 32

Vendita diretta : Sì Visita in azienda : Sì Viticoltura : Convenzionale

“ La passione e la dedizione per il lavoro che i nostri genitori ci hanno trasmesso garantiscono una strada fatta di qualità, difficile e faticosa, ma con soddisfazioni uniche”; sono le parole di Paolo e Carlo Sartor, figli del fondatore, produttori di alcuni dei più prestigiosi cru del Montello. L'azienda, portavoce di tradizioni antiche, ancora una volta regala punte di diamante. I due rossi Campo del Pra e Miliet sono i degni eredi della fama che la zona conosce sin dal Medioevo e il prodotto di una mano sapiente, capace di valorizzare il territorio da generazioni.

### - MONTELLO ROSSO SUPERIORE CAMPO DEL PRA 2014



Rosso Docg- Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 25%, Cabernet franc 20%, altre varietà 5% - Alc. 13,5% - **€. 12 – Bt. 12.500**  
Rosso rubino splendente. Quadro olfattivo articolato, in cui dominano aromi di frutti di bosco, ciliegie e viole accompagnati da cenni terziari di affinamento. Vaniglia, noce moscata, pepe nero ed eucalipto completano lo scenario. Assaggio suadente per struttura e avvolgenza, e palato ben bilanciato: la matrice alcolica lavora in perfetta simbiosi con la giovanile freschezza, rendendo il sorso vivace e di buona beva. Ottima lunghezza, leggermente sapida. Matura per 20 mesi in botti di rovere. Capriolo con salsa di ribes rosso

### - MONTELLO COLLI ASOLANI ROSSO MILIET 2014



Rosso Doc- Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 25%, Cabernet franc 20%, altre varietà 5% - Alc. 13% - **€. 9 – Bt. 4.000**  
Prorompente rosso rubino, fitto e brillante, di inequivocabile consistenza. Apre deciso su nitidi cenni di rabarbaro cui fa seguito una sfilata di sentori di china, ribes, fieno, quindi frutti di bosco e un ricordo di caffè appena macinato. Il sorso è succoso, ampio e morbido dall'inizio alla fine, e vi si ritrovano intatte la struttura tannica e la freschezza. Un vino elegante, persistente ed intenso, con un finale balsamico. Parziale vinificazione in botti di rovere. Cinghiale in umido.

### - MONTELLO COLLI ASOLANI MANZONI BIANCO 2015



Bianco Doc - Manzoni Bianco 100% - Alc. 13% - **€. 8 – Bt. 7.000**  
Giallo paglierino luminoso e vivace. Sfodera un intrigante fruttato di mango, ananas, melone e papaia. Non mancano piacevoli suggestioni agrumate di lime e pompelmo, accompagnate da un'incisiva impronta sulfurea. In bocca è fresco, sapido, con un ritorno floreale che ricorda il sambuco. Vinificato in acciaio: Bacçalà mantecato con chips di polenta

### - ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY KAIROS 2016



Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100% - Alc. 11,5% - **€. 9 – Bt. 15.000**



Da 89 a 90 punti . Vino rosso di ottimo profilo alla soglia dell'eccellenza



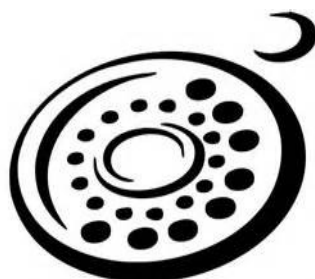
Da 85 a 88 punti. Vino bianco di ottimo profilo stilistico ed organolettico



Vini dall'inteso valore emozionale, che in degustazione hanno suscitato amore al primo sorso



Vini che esprimono un esemplare valore produttivo se rapportati al prezzo di vendita.



Associazione Italiana Sommelier