



GUIDA AIS 2016

Sartor Emilio

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
Conduzione enologica: Paolo Sartor **Conduzione agronomica:** Paolo Sartor
Bottiglie prodotte: 120.000 **Ettari vitati:** 32
Vendita diretta: Sì **Visite in azienda:** Sì **Viticultura:** Convenzionale

L'azienda è ubicata a Venegazzù, ai piedi del Montello, zona vocata fin dal Medioevo per la coltivazione della vite. Alla fine degli anni Cinquanta Emilio Sartor, con la moglie Assunta, decide di mettersi in proprio per produrre vini consapevoli delle ottime potenzialità di questo territorio. Nasce così la cantina condotta oggi dai figli Paolo e Carlo che, dagli anni Ottanta, dopo aver intrapreso gli studi enotecnici, hanno dato una ventata di modernità mantenendo saldo il legame con la sensibilità e la lungimiranza del fondatore.

- MONTELLO COLLI ASOLANI ROSSO CAMPO DEL PRA 2010

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 25%, altre varietà 25% - Alc. 13,5% - € 11 - Bt. 7.000
 Rubino trasparente e luminoso dai riflessi granato. Eleganti i profumi che si concatenano, tra fragoline di bosco e amarena sotto spirito, prugna e stecca di vaniglia. Al gusto è morbido, pieno e voluttuoso, ricorda la carnosità del frutto, vi unisce la buona struttura. L'equilibrio si ravviva nella progressione della fresca beva, fino a integrarsi con la sensazione tannica, e raccogliere il bell'effetto di asciugatura. Matura in botti di rovere per 18 mesi. Pappardelle al ragù di cervo.

ttt

- MONTELLO COLLI ASOLANI MANZONI BIANCO 2013

Bianco Doc - Manzoni bianco 100% - Alc. 13,5% - € 9 - Bt. 6.600
 C'è un effluvio di profumi primaverili che accarezza la memoria, di tiglio, acacia, frutta esotica ed erbe aromatiche, poi ancora note tostate e di pasticceria da forno, con una verve minerale. All'assaggio si percepisce una sapidità decisa, in buon equilibrio con l'alcol. È vino elegante, sosta sui lieviti per 8 mesi prima di offrirsi con la luminosa veste giallo paglierino. Trota in salsa con polenta bianca.

ttt

- MONTELLO COLLI ASOLANI MERLOT 2013

Rosso Doc - Merlot 100% - Alc. 12,5% - € 7 - Bt. 11.280
 Nel bicchiere si presenta rubino di bella intensità. Gradevole il frutto, prugna e ribes rosso, tra profumi mentolati e vegetali di peperone verde e finocchietto. Completano note tostate di caffè. Al palato entra morbido ma reattivo, con tannini vivi e maturi. Fruttata la persistenza accompagnata dalle note tostate. Beva piacevole ed elegante. Lasagnette con salsiccia e monte veronese giovane.

ttt