

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

L'azienda deve il suo nome al fondatore, Emilio "Miliet" Sartor, che negli anni Cinquanta, insieme alla moglie Assunta, decise di mettersi in proprio per produrre vini, consapevole delle potenzialità del territorio ai piedi del Montello. La passione per questo lavoro è stata tramandata ai figli Paolo e Carlo che, negli anni Ottanta hanno portato una ventata di modernità e ancora oggi conducono l'attività di famiglia. La particolare conformazione del territorio, il cosiddetto ferretto del Montello e la mano sapiente dell'uomo si rendono felicemente complici nel plasmare vini come il Campo del Pra e il Rosso Miliet, prodotti in poche bottiglie per mantenere sempre alto il profilo qualitativo.

MONTELLO ROSSO SUPERIORE CAMPO DEL PRA 2016

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

Alc. 14% - **€** 12 - **Bt.** 11.808

Rosso rubino brillante che si tinge di sfumature porpora sui margini. Evoca profumi di mora, mela stark, petali di rosa, fino ad una progressione speziata, con pepe nero, chiodi di garofano e toni ferruginosi. Al palato svela struttura, concentrazione tannica e freschezza in grado di bilanciare la dotazione alcolica e conferire equilibrio, Lunghissima la chiusura su ritorni vanigliati. Maturazione in barrique per 18 mesi. Guanciaie in umido con patate.



MONTELLO COLLI ASOLANI ROSSO MILIET 2016

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

Alc. 14% - **€** 9 - **Bt.** 6.000

Rosso rubino vivido con riflessi violacei. Profumi freschi di ciliegia, mora e arancia, ai quali si fondono note di violetta, e liquirizia; leggeri sentori speziati ci portano nel mondo della cannella e del pepe bianco. All'assaggio è succoso, invitante, equilibrato, dall'ottima persistenza leggermente tostata e amaricante. Riposa per 6 mesi in botti di rovere e per 18 in acciaio. Sopa coada.



ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT "PONTICO" 2018

Bianco Docg Metodo Martinotti - Glera 100%

Alc. 12% - **€** 8 - **Bt.** 8.000

Sottili e continue bollicine si sviluppano nel manto paglierino. Intensi i sentori di frutta a polpa gialla, poi cedro e pompelmo rosa; soffuse nuance di rosa bianca e salvia. Il sorso è avvolgente e cremoso, ben bilanciato tra freschezza e sapidità. Nel finale si riconferma il ricordo agrumato. Vinificazione solo in acciaio. Crudo di mare.



MONTELLO COLLI ASOLANI RECANTINA 2018

Rosso Doc - Recantina 100% - **Alc.** 13% - **€** 8 - **Bt.** 4.800