



azienda agricola

SARTOR EMILIO

s.s. di Sartor Carlo e Paolo

Via Monte Grappa, 19 - Venegazzù
31040 Volpago del Montello (TV)
Tel. 0423 620567 - Fax 0423 879534

E-mail: vinisartor@gmail.com

<http://www.vinisartor.it>



azienda agricola

SARTOR EMILIO

s.s. di Sartor Carlo e Paolo

« La passione e la dedizione per il nostro lavoro che i nostri genitori ci hanno trasmesso garantiscono il percorso su una strada alla ricerca della qualità, sicuramente più difficile ma con soddisfazioni uniche »



Esistono molti documenti che attestano che già da parecchi secoli a Venegazzù si produce ottimo vino. In una pergamena del 1368 si legge che i canonici di Treviso ricevevano dai fittavoli di VINIGIZU' «un carro di vino buono et puro».

L' Azienda agricola della famiglia Sartor affonda le proprie radici in un territorio storicamente caratterizzato dalla conduzione a mezzadria.

Solo nel primo dopoguerra si assiste alle prime acquisizioni dei fondi coltivati per anni; fu così che nel 1957 Emilio Sartor "Miliet", da sempre dedito alla viticoltura, con la moglie Assunta diede origine a quella che oggi è una realtà di piccole dimensioni, a conduzione familiare orientata alla produzione di vini di qualità.

L'azienda è ubica a Venegazzù, ai piedi del Montello, ed è oggi condotta dai figli di Emilio, Paolo e Carlo, che coltivano 35 ettari di vigneto con i moderni sistemi di allevamento a Guyot e Sylvoz, seguendo metodi ecocompatibili.

La particolarità del microclima, che consente una buona escursione termica, la conformazione argillosa in superficie e ghiaiosa drenante del terreno (chiamato «Ferretto del Montello», dal caratteristico colore ruggine) permettono la produzione di eccellenti uve, sia bianche che rosse.



Dalle uve di Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Recantina, Glera, Manzoni, Chardonnay si ottengono così i grandi vini della DOCG Montello, della DOCG ASOLO Prosecco e della DOC Montello-Asolo; la cantina Sartor aderisce infatti al Consorzio per la tutela dei vini del Montello e dei Colli Asolani e ne è una delle aziende fondatrici.



azienda agricola

SARTOR EMILIO

s.s. di Sartor Carlo e Paolo

« FIOR DI VINO »

VINO BIANCO PRODOTTO IN ITALIA

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE

Vari vigneti situati sul Montello con giacitura ben esposta a Sud che va da 100 a 300 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO

Terreno rosso tipico del Montello detto «Ferretto», argilloso con PH sub-acido.

VITIGNI

Glera 90%, Chardonnay 10%

FORMA di COLTIVAZIONE

Filari disposti con potatura a Sylvoz

EPOCA DI VENDEMMIA

Metà del mese di Settembre

VINIFICAZIONE

Classica in bianco con spremitura soffice dell'uva. Fermentazione a temperatura controllata di 17° C utilizzando lieviti selezionati specifici per la varietà.

AFFINAMENTO

Affinamento in cisterna di acciaio per almeno 4 mesi prima dell'imbottigliamento, che solitamente avviene nella primavera successiva all'anno di vendemmia

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO

11,00 % Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO

5,0 g/l

ACIDITA' TOTALE

5,7 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo fine, fresco e fruttato con leggere note floreali. Leggermente abboccato, sapido, retrogusto armonico e fruttato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina ad antipasti, a primi piatti leggeri e a portate di pesce in genere. Ottimo con le paste in brodo. Da provare con la Spigola con Patate al Forno.

TEMPERATURA di SERVIZIO

8-10° C.





azienda agricola

SARTOR EMILIO

s.s. di Sartor Carlo e Paolo

CHARDONNAY 2022

IGT MARCA TREVIGIANA

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Vigneto aziendale di collina, posto a 300 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DI TERRENO	Terreno rosso tipico del Montello detto «Ferretto», argilloso con PH sub-acido.
VITIGNI	Chardonnay 100%
FORMA di COLTIVAZIONE	Filari disposti con potatura a Guyot con investimento medio di 5.300 viti per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA	Primi giorni di Settembre
VINIFICAZIONE	Classica in bianco con spremitura soffice dell'uva. Fermentazione a temperatura controllata di 17° C utilizzando lieviti selezionati specifici per la varietà.
AFFINAMENTO	Al termine della fermentazione alcolica il vino rimane in affinamento sui lieviti per un periodo di almeno 6 mesi prima di essere messo in bottiglia.
CARATTERISTICHE ANALITICHE	
ALCOOL SVOLTO	13,50% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	2,5 g/l
ACIDITA' TOTALE	5,6 g/l
ESAME ORGANOLETTICO	
Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo intenso e fragrante con sensazioni da prima floreali, poi fruttate; sentori di lavanda, salvia, limoncella e frutta a polpa bianca. Il sapore è elegante e sicuro, nerbo avvertito e stoffa distinta, morbida e di carattere.	
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Si abbina a primi piatti in genere, pesce e carni bianche. Da provare con gli Scampi alla Busara accompagnati dalla Polenta Bianca Veneta.
TEMPERATURA di SERVIZIO	10-12° C.





azienda agricola

SARTOR EMILIO

s.s. di Sartor Carlo e Paolo

MERLOT 2022

DOC MONTELLO ASOLO

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE

Vigneto aziendale denominato «Pantiera», dal toponimo situato all'inizio della Presa XXIV del Montello

TIPOLOGIA DI TERRENO

Terreno alluvionale del Montello a particelle molto sottili quindi argilloso, limoso e profondo.

VITIGNI

Merlot 100%

FORMA di COLTIVAZIONE

Filari disposti con potatura a Guyot con investimento medio di 4.000 viti per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima decade di Settembre

VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura il pigiato viene posto a fermentare in recipienti di acciaio chiamati "follatori", in quanto riproducono automaticamente la tecnica tradizionale della "follatura". La durata della macerazione è di 8-10 giorni mantenendo la temperatura controllata a 22-24°C.

AFFINAMENTO

Vino d'annata, quindi relativamente giovane, che non ha subito passaggi in legno.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO

13,50% Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO

0,3 g/l

ACIDITA' TOTALE

5,1 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore rosso rubino intenso. Profumo intenso e vinoso, caratterizzato da sentori di frutti di bosco ed erbe officinali. Al palato è morbido ma con tannini vivi e maturi, elegante, sapido e asciutto.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accosta a piatti elaborati di carne, bollita o arrosto. Un abbinamento particolare con il Filetto di Maiale ai profumi dell'Orto.

TEMPERATURA di SERVIZIO

16-18° C.





azienda agricola

SARTOR EMILIO

s.s. di Sartor Carlo e Paolo



CABERNET SAUVIGNON 2022

DOC MONTELLO ASOLO

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Vigneto aziendale denominato «Riva Tonin»
TIPOLOGIA DI TERRENO	Terreno alluvionale del Montello a particelle molto sottili quindi argilloso, limoso e profondo.
VITIGNI	Cabernet Sauvignon 100%
FORMA di COLTIVAZIONE	Filari disposti con potatura a Guyot con investimento medio di 4.000 viti per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA	Primi giorni di Ottobre
VINIFICAZIONE	Dopo la diraspatura il pigiato viene posto a fermentare in recipienti di acciaio chiamati "follatori", in quanto riproducono automaticamente la tecnica tradizionale della "follatura". La durata della macerazione è di 8-10 giorni mantenendo la temperatura controllata a 22-24°C.
AFFINAMENTO	Vino d'annata, quindi relativamente giovane, che non ha subito passaggi in legno.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	13% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	0,5 g/l
ACIDITA' TOTALE	5,0 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore rubino tendente al granato con l'invecchiamento. Profumo vinoso, intenso, caratteristico di piccoli frutti di bosco con una leggera nota vegetale. Sapore asciutto, sapido, di corpo, giustamente tannico, armonico e caratteristico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Su abbina a secondi piatti di carni in genere, selvaggina e formaggi di media stagionatura. Da provare con la Lepre ai Profumi di Rosmarino e Salvia.
---------------------------------	---

TEMPERATURA di SERVIZIO	16-18° C.
--------------------------------	-----------



azienda agricola

SARTOR EMILIO

s.s. di Sartor Carlo e Paolo

CABERNET FRANC 2022 *"Velluto del Montello"* DOC MONTELLO ASOLO

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Vigneto vecchio a Venegazzù
TIPOLOGIA DI TERRENO	Terreno alluvionale del Montello a particelle molto sottili quindi argilloso, limoso e profondo.
VITIGNI	Cabernet Franc 100%
FORMA di COLTIVAZIONE	Filari disposti con potatura a Guyot con investimento medio di 4.000 viti per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA	Primi giorni di Ottobre
VINIFICAZIONE	Dopo la diraspatura il pigiato viene posto a fermentare in recipienti di acciaio chiamati "follatori", in quanto riproducono automaticamente la tecnica tradizionale della "follatura". La durata della macerazione è di 8-10 giorni mantenendo la temperatura controllata a 22-24°C.
AFFINAMENTO	Vino d'annata, quindi relativamente giovane, che non ha subito passaggi in legno.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	13% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	0,4 g/l
ACIDITA' TOTALE	5,0 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore rubino vivace e consistente. Profumo vinoso, giustamente erbaceo con note di frutti di bosco, vivaci accenni balsamici per finire con una lieve presenza speziata. All'assaggio denota una buona freschezza; sorso caldo e voluminoso, con un avvincente tessuto tannico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Su abbina a secondi piatti di carni in umido, carni rosse alla griglia, arrosti e formaggi di media stagionatura. Abbinamento particolare : Stinco di Maiale al Forno.
---------------------------------	--

TEMPERATURA di SERVIZIO	16-18° C.
--------------------------------	-----------





azienda agricola
SARTOR EMILIO
s.s. di Sartor Carlo e Paolo

VINO FRIZZANTE Metodo Ancestrale 2022

«Gusto Antico - ConFondo»

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE

Vari vigneti situati sul Montello con giacitura ben esposta a Sud che va da 100 a 300 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO

Terreno rosso tipico del Montello detto «Ferretto», argilloso con PH sub-acido.

VITIGNI

Glera 100%

FORMA di COLTIVAZIONE

Filari disposti con potatura a Sylvoz con investimento medio di 2.600 piante per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA

Metà del mese di Settembre

VINIFICAZIONE

Classica in bianco con spremitura soffice dell'uva. Fermentazione a temperatura controllata a 16-17°C utilizzando lieviti selezionati specifici per il Prosecco.

RIFERMENTAZIONE in BOTTIGLIA

La presa di spuma avviene mediante la rifermentazione in bottiglia per almeno 30 giorni. Non essendoci la sboccatura il vino si presenta naturalmente torbido ed i lieviti e i sedimenti che si depositano sul fondo della bottiglia (da qui il nome *Vino col fondo*) contribuiscono ad esaltarne le caratteristiche e ad aumentarne la longevità.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO

11,00 % Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO

Assente

ACIDITA' TOTALE

5,50 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo leggermente velato; perlage fine e persistente. Profumo intenso e complesso di frutta matura, crosta di pane e lieviti. Gusto secco, asciutto, sapido ed equilibrato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo e con gli stuzzichini tipici della tradizione Trevigiana, si abbina egregiamente ai risotti di verdure e ai piatti di pesce, anche crudo.
Piatto consigliato : Pane Fresco e Soppressa Veneta.

TEMPERATURA e SERVIZIO.

Si consiglia di «caraffare» delicatamente dopo aver tenuto la bottiglia al fresco in posizione verticale per alcune ore. Servire fresco a 5-7° C.





azienda agricola
SARTOR EMILIO
s.s. di Sartor Carlo e Paolo



PROSECCO FRIZZANTE

DOC TREVISO

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE

Vari vigneti situati sul Montello con giacitura ben esposta a Sud che va da 100 a 300 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO

Terreno rosso tipico del Montello detto «Ferretto», argilloso con PH sub-acido.

VITIGNI

Glera 100%

FORMA di COLTIVAZIONE

Filari disposti con potatura a Sylvoz con investimento medio di 2.600 piante per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA

Metà del mese di Settembre

VINIFICAZIONE

Classica in bianco con spremitura soffice dell'uva. Fermentazione a temperatura controllata a 16-17°C utilizzando lieviti selezionati specifici per il Prosecco.

SPUMANTIZZAZIONE

La presa di spuma avviene in autoclave (Metodo Martinotti) per 45 giorni usando un «Pied de Cuvée» di lieviti selezionati e mosto di uve Glera.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO

11,00 % Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO

10,0 g/l

ACIDITA' TOTALE

6,50 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino scarico; perlage fine e persistente. Profumo caratteristico fruttato e di fiori di acacia. Piacevolmente sapido al palato, leggermente amabile, giustamente armonizzato dalla buona struttura, gradevole dal retrogusto amarognolo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Da abbinare ad antipasti in genere, a primi piatti leggeri e piatti a base di pesce. Consigliato con i Tortelloni al Burro e Salvia

TEMPERATURA di SERVIZIO

Servire fresco a 6-8° C.

NOTE

Bottiglia disponibile anche con la chiusura «Stelvin» (tappo a vite).



azienda agricola
SARTOR EMILIO
s.s. di Sartor Carlo e Paolo



PROSECCO SPUMANTE BRUT

DOC TREVISO

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE

Vari vigneti situati sul Montello con giacitura ben esposta a Sud che va da 100 a 300 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO

Terreno rosso tipico del Montello detto «Ferretto», argilloso con PH sub-acido.

VITIGNI

Glera 100%

FORMA di COLTIVAZIONE

Filari disposti con potatura a Sylvoz con investimento medio di 2.600 piante per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA

Metà del mese di Settembre

VINIFICAZIONE

Classica in bianco con spremitura soffice dell'uva. Fermentazione a temperatura controllata a 16-17°C utilizzando lieviti selezionati specifici per il Prosecco.

SPUMANTIZZAZIONE

La presa di spuma avviene in autoclave (Metodo Martinotti) per 90 giorni usando un «Pied de Cuvée» di lieviti selezionati e mosto di uve Glera.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO

11,00 % Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO

10,0 g/l

ACIDITA' TOTALE

6,40 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino scarico; bollicine fini e persistente. Profumo fresco ed elegante con note fruttate gradevoli di mela e pesca bianca. Sapido al palato, leggermente acidulo con finale secco e asciutto

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, si abbina perfettamente agli antipasti in genere, ai crostacei, ai frutti di mare e ai formaggi delicati. Da provare sulla Frittura di Mare con la Polenta.

TEMPERATURA di SERVIZIO

Servire fresco a 6-8° C.



azienda agricola
SARTOR EMILIO
s.s. di Sartor Carlo e Paolo



PROSECCO SPUMANTE EXTRADRY

DOC TREVISO

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE

Vari vigneti situati sul Montello con giacitura ben esposta a Sud che va da 100 a 300 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO

Terreno rosso tipico del Montello detto «Ferretto», argilloso con PH sub-acido.

VITIGNI

Glera 100%

FORMA di COLTIVAZIONE

Filari disposti con potatura a Sylvoz con investimento medio di 2.600 piante per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA

Metà del mese di Settembre

VINIFICAZIONE

Classica in bianco con spremitura soffice dell'uva. Fermentazione a temperatura controllata a 16-17°C utilizzando lieviti selezionati specifici per il Prosecco.

SPUMANTIZZAZIONE

La presa di spuma avviene in autoclave (Metodo Martinotti) per 60 giorni usando un «Pied de Cuvée» di lieviti selezionati e mosto di uve Glera.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO

11,50 % Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO

17,0 g/l

ACIDITA' TOTALE

6,40 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino; bollicine fini e persistenti. Profumo caratteristico fruttato e di fiori di acacia. Piacevolmente sapido al palato, leggermente amabile, giustamente armonizzato dalla buona struttura.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Da aperitivo con stuzzichini salati, oppure con primi leggeri e piatti di pesce, crostacei in particolare. Si abbina ottimamente anche ai dessert a base di frutta. Abbinamento particolare : Orata al Sale.

TEMPERATURA di SERVIZIO

Servire fresco a 6-8° C.



azienda agricola

SARTOR EMILIO

s.s. di Sartor Carlo e Paolo



« KAIRÒS » 2022

DOCG ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRADRY Millesimato

« Kairòs », ovvero « il momento giusto », era una parola usata dai filosofi dell'Antica Grecia per indicare un tempo dove succedeva qualcosa di speciale e di unico. E' il nostro invito a degustare questo spumante in un momento di festosa e gioiosa convivialità.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Vigneto aziendale a Ciano del Montello, a circa 200 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DI TERRENO	Terreno rosso tipico del Montello detto «Ferretto», argilloso con PH sub-acido.
VITIGNI	Glera 100%
FORMA di COLTIVAZIONE	Filari disposti con potatura a Sylvoz con investimento medio di 2.600 piante per ettaro.
EPOCA DI VENDEMMIA	Metà del mese di Settembre
VINIFICAZIONE	Classica in bianco con spremitura soffice dell'uva. Fermentazione a temperatura controllata a 16-17°C utilizzando lieviti selezionati specifici per il Prosecco.
SPUMANTIZZAZIONE	La presa di spuma avviene in autoclave (Metodo Martinotti) per 60 giorni usando un «Pied de Cuvée» di lieviti selezionati e mosto di uve Glera.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	12,00 % Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	13,0 g/l
ACIDITA' TOTALE	6,00 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino tenue; perlage fine e persistente. Profumi fruttati di agrumi e di frutta a polpa gialla, pesca in particolare; floreali di glicine e biancospino. Generoso al palato, ben dosato nella componente morbida e fresca, persistente nella sapidità e con una bollicina carezzevole.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Ottimo come aperitivo, si sposa egregiamente con antipasti, primi piatti, crostacei e formaggi in genere. Da provare con il Pasticcio di Radicchio di Treviso e Morlacco del Grappa..
TEMPERATURA e SERVIZIO	Servizio con spumantiera per il ghiaccio; temperatura ideale 5-7° C.
NOTE	Disponibile anche in bottiglia Magnum da 1,5 litri con confezione regalo.



azienda agricola

SARTOR EMILIO

s.s. di Sartor Carlo e Paolo



« PÓNTICO » 2023

DOCG ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRABRUT Millesimato

In Geologia il Póntico (o Messiniano) è il periodo più recente dell'Era Miocenica (da 7,3 a 5,2 milioni di anni fa) durante il quale si è formato il conglomerato calcareo che successivamente , sollevandosi dal mare, ha dato origine al substrato roccioso del Montello

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE

Vigneto aziendale a Ciano del Montello, a circa 200 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO

Terreno rosso tipico del Montello detto «Ferretto», argilloso con PH sub-acido.

VITIGNI

Glera 100%

FORMA di COLTIVAZIONE

Filari disposti con potatura a Sylvoz con investimento medio di 2.600 piante per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA

Metà del mese di Settembre

VINIFICAZIONE

Classica in bianco con spremitura soffice dell'uva. Fermentazione a temperatura controllata a 16-17°C utilizzando lieviti selezionati specifici per il Prosecco.

SPUMANTIZZAZIONE

La presa di spuma avviene in autoclave (Metodo Martinotti) per 60 giorni usando un «Pied de Cuvée» di lieviti selezionati e mosto di uve Glera.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO

12,00 % Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO

3,0 g/l

ACIDITA' TOTALE

5,50 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; perlage fine e persistente, spuma cremosa e densa. Profumi delicati di mela, pera e frutta tropicale; note floreali di glicine e acacia. Gusto deciso, secco, fresco, sapido e minerale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Spumante di gran classe, ottimo come aperitivo, si sposa perfettamente con piatti di pesce in genere ma può accompagnare anche tutto il pasto. Da provare con il Branzino al Forno alle Erbe Aromatiche.

TEMPERATURA e SERVIZIO

Servizio con spumantiera per il ghiaccio; temperatura ideale 4-6° C.



azienda agricola

SARTOR EMILIO

s.s. di Sartor Carlo e Paolo

MANZONI BIANCO 2022

DOC MONTELLO ASOLO

Vitigno ottenuto dal Professor Manzoni, Preside della Scuola Enologica di Conegliano negli anni '30, incrociando il Riesling Renano con il Pinot Bianco.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE

Vigneto aziendale situato alle pendici del Montello dalla parte esposta a Sud.

TIPOLOGIA DI TERRENO

Terreno rosso tipico del Montello detto «Ferretto», argilloso con PH sub-acido.

VITIGNI

Incrocio Manzoni 6.0.13 100%

FORMA di COLTIVAZIONE

Guyot modificato con densità di impianto di 5.400 viti per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di Settembre

VINIFICAZIONE

Classica in bianco con spremitura soffice dell'uva. Fermentazione a temperatura controllata di 17° C utilizzando lieviti selezionati specifici per la varietà.

AFFINAMENTO

Al termine della fermentazione alcolica il vino rimane in affinamento sui lieviti per un periodo di almeno 9 mesi prima di essere messo in bottiglia.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO

14% Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO

0,5 g/l

ACIDITA' TOTALE

6,10 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino denso e lucente. Profumi di albicocca, melone, cedro cui si accostano toni floreali di tiglio e sambuco. Gusto pieno, sapido, avvolgente, di elevata alcolicità supportata da una vivace freschezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina a primi piatti in genere, pesce e carni bianche. Da provare con gli Scampi alla Busara accompagnati dalla Polenta Bianca Veneta.

TEMPERATURA di SERVIZIO

10-12° C.





azienda agricola

SARTOR EMILIO
s.s. di Sartor Carlo e Paolo



RECANTINA 2022

DOC MONTELLO ASOLO

Vitigno autoctono di antica origine, coltivato esclusivamente nella zona DOC del Montello e di Asolo

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Vigneto in località Venegazzù, ai piedi del Montello
TIPOLOGIA DI TERRENO	Terreno alluvionale del Montello a particelle molto sottili quindi argilloso, limoso e profondo.
VITIGNI	Recantina 100%
FORMA di COLTIVAZIONE	Filari disposti con potatura a Guyot con investimento medio di 5.000 viti per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA	Prima decade di Ottobre
VINIFICAZIONE	Dopo la diraspatura il pigiato viene posto a fermentare in recipienti di acciaio chiamati "follatori", in quanto riproducono automaticamente la tecnica tradizionale della "follatura". La durata della macerazione è di 15 giorni mantenendo la temperatura controllata a 22-24°C.
AFFINAMENTO	Vino d'annata, quindi relativamente giovane, che matura esclusivamente in acciaio.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	13% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	0,8 g/l
ACIDITA' TOTALE	5,0 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore rosso rubino con chiari riflessi violacei. Profumo intenso, vinoso, caratteristico di frutta rossa di sottobosco, ribes in particolare; note floreali di ciclamino e viola; note speziate di ginepro e pepe rosa. Struttura elegante abbinata a tannini morbidi e setosi

ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Si abbina a primi piatti con sughi a base di carne, a carni sia bianche che rosse in genere e a formaggi di media stagionatura. Ottimo accostamento alla Faraona al Forno con Patate.
TEMPERATURA di SERVIZIO	14-16° C.



azienda agricola

SARTOR EMILIO

s.s. di Sartor Carlo e Paolo

ROSSO «MILIET» 2021

DOC MONTELLO ASOLO

Dedicato al fondatore EMILIO «Miliet» SARTOR

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Vari vigneti posti in località Venegazzù, ai piedi del Montello.
TIPOLOGIA DI TERRENO	Terreno rosso tipico del Montello (detto «Ferretto») tendenzialmente argilloso con PH sub-acido
VITIGNI	Cabernet 60%, Merlot 40%
FORMA di COLTIVAZIONE	Filari disposti con potatura a Guyot con investimento medio di 5.000 viti per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA	Ultima decade di Settembre /primi giorni di Ottobre
VINIFICAZIONE	Le uve di Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc vengono vinificate separatamente utilizzando il metodo della «vinificazione in rosso» con macerazione sulle bucce per 8-10 giorni a temperatura controllata e con successivi rimontaggi.
AFFINAMENTO	L'assemblaggio delle tre varietà avviene all'inizio dell'estate successiva alla vendemmia. Segue l' affinamento in botti di rovere da 50 HL per almeno 9 mesi; il vino poi rimane in cisterna di acciaio fino al momento dell'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	14,00% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	0,6 g/l
ACIDITA' TOTALE	5,7 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Prorompente colore rosso rubino di inequivocabile consistenza. Profumo caratteristico di frutti di bosco, ribes, china e note di caffè. In bocca è succoso, ampio e morbido dall'inizio alla fine; intatte la struttura tannica e la freschezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Da abbinare ai primi piatti con sughi di carne, carni stracotte e arrostiti. Ottimo in abbinamento con il Cinghiale in Umido.
TEMPERATURA di SERVIZIO	14-16° C. , avendo cura di aprire la bottiglia almeno un ora prima.





azienda agricola

SARTOR EMILIO

s.s. di Sartor Carlo e Paolo

ROSSO «MILIET» 2021

DOC MONTELLO ASOLO

Dedicato al fondatore EMILIO «Miliet» SARTOR.

In onore al fondatore

Emilio Sartor "Miliet"

*Seduto composto in questa panchina,
accoglieva la gente con un sorriso.*

*Le sue parole, talvolta ironiche,
erano come questo vino ...*

*bisognose di respiro e di tempo,
affinchè l'armonia della voce
rivelì il suo sapore.*

D.P.R.



CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES



azienda agricola

SARTOR EMILIO

s.s. di Sartor Carlo e Paolo

«CAMPO DEL PRA» 2020

DOCG MONTELLO ROSSO SUPERIORE

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Vigneto aziendale denominato «La Contessa», lungo la presa XVI del Montello
TIPOLOGIA DI TERRENO	Terreno rosso tipico del Montello (detto «Ferretto») tendenzialmente argilloso con PH sub-acido
VITIGNI	Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 25%, Cabernet Franc 25%
FORMA di COLTIVAZIONE	Filari disposti con potatura a Guyot con investimento medio di 4.000 viti per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA	Ultima decade di Settembre /primi giorni di Ottobre
VINIFICAZIONE	Dopo la diraspatura il pigiato viene posto a fermentare in recipienti di acciaio chiamati "follatori", in quanto riproducono automaticamente la tecnica tradizionale della "follatura". La durata della macerazione è di 8-10 giorni mantenendo la temperatura controllata a 22-24°C.
AFFINAMENTO	Dopo alcuni mesi di riposo, il vino viene posto in affinamento per 24 mesi in barrique di rovere di Allier. Alla fine di questo periodo viene imbottigliato e, prima di essere immesso al consumo, sosta in bottiglia per ulteriori 6 mesi.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	14% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	0,7 g/l
ACIDITA' TOTALE	4,7 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore rosso rubino fitto ed impenetrabile. Profumo vinoso, leggermente speziato di vaniglia, ricchezza elegante di sottobosco, ribes, mirtillo, ciliegia selvatica, liquirizia e pepe. Di corpo, pieno, elegante struttura acida e tannini di trama fine. L'incalzante freschezza accompagna senza cedimenti ad un lungo finale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Su abbina a secondi piatti di carne in genere, selvaggina e formaggi di media stagionatura. Da provare con il Petto d'Anatra alle Prugne.
TEMPERATURA di SERVIZIO	16-18° C., avendo cura di aprire la bottiglia almeno un paio di ore prima.
NOTE	Bottiglia disponibile anche in versione Magnum in cassetta di legno.





azienda agricola

SARTOR EMILIO

s.s. di Sartor Carlo e Paolo

«CAMPO DEL PRA» 2020

DOCG MONTELLO ROSSO SUPERIORE

Ai piedi del Montello, dalla parte che guarda a mezzodì si stende la terra di Venegazzù.

Poichè leggesi in una carta di donazione del 1121 Vignanizoi dal latino vina (vigna) e dal greco gaza (abbondanza), si sostiene che Venegazzù significhi abbondanza di viti; infatti il suo stemma è tuttora la vite che qui è coltivata con sistemi tradizionali che danno produzioni non elevate, ma di qualità superiore.

Il terreno di Venegazzù è derivato da alluvioni pedecollinari del Montello che hanno dato origini a questa terra rossa chiamata "ferretto".

È anche merito di queste terre se i vini dell'Azienda Sartor hanno caratteristiche superiori inconfondibili.

Questo vino è stato ottenuto da un uvaggio di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, con un moderato affinamento in caratelli di rovere. Profumo intenso caratteristico di ciliegia selvatica del Montello. Sapore asciutto, vellutato. Ideale per i secondi piatti e arrostiti in genere. Si consiglia la mescita a 18°C.

Questo vino può presentare del deposito in quanto non ha subito trattamenti stabilizzanti.



azienda agricola
SARTOR EMILIO
s.s. di Sartor Carlo e Paolo

VINO «DELLE SUORE IN CLAUSURA» 2021

VINO BIANCO PASSITO

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Vigneto aziendale in località Santa Eurosia a Venegazzù
TIPOLOGIA DI TERRENO	Terreno rosso tipico del Montello detto «Ferretto», argilloso con PH sub-acido.
VITIGNI	Glera 50%, Grecanico 50%
FORMA di COLTIVAZIONE	Filari disposti con potatura a Sylvoz per la Glera, a Guyot per l'uva Grecanico
EPOCA DI VENDEMMIA	Terza decade di Settembre
VINIFICAZIONE	Le uve vengono raccolte a mano, accuratamente scelte e poste ad appassire sui graticci in un locale fresco ed arieggiato. La vinificazione avviene nel mese di Dicembre, poco prima delle festività Natalizie.
AFFINAMENTO	Il mosto ottenuto è posto a lenta fermentazione in una piccola cisterna di acciaio per almeno 1 anno.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	14,00 % Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	110 g/l
ACIDITA' TOTALE	g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Vino dal colore giallo paglierino con intensi riflessi dorati. Sentori di uva passa, agrumi, frutta secca e miele di acacia. In bocca è morbido, vellutato, avvolgente e persistente. Vocato all'invecchiamento, può essere conservato in bottiglia per molti anni prima di degustarlo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Da abbinare a pasticceria secca e a formaggi stagionati o erborinati, accompagnati da una goccia di miele. Ottimo anche da solo come vino da meditazione. Abbinamento particolare : Torta di Ricotta, Amaretti e Arance.
TEMPERATURA di SERVIZIO	16-18° C.





azienda agricola

SARTOR EMILIO

s.s. di Sartor Carlo e Paolo



GRAPPA VENETA

DA VINACCE SELEZIONATE DI «CAMPO del PRA»

INFORMAZIONI TECNICHE

DESCRIZIONE

Grappa ottenuta dalla distillazione delle vinacce derivanti dalla vinificazione del nostro vino più rappresentativo ed apprezzato, il Rosso Superiore Montello DOCG «Campo del Pra»

VINACCE di ORIGINE

Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc

METODO DI DISTILLAZIONE

La distillazione avviene lentamente con il metodo a bagnomaria in un piccolo alambicco di rame con caldaie di vapore a ciclo discontinuo; questo procedimento preserva tutte le sostanze aromatiche dei vitigni originari, garantendo il massimo risultato in termini di aromi e profumi.

PRODUZIONE MEDIA

Da 60 quintali di vinaccia sono stati ottenuti circa 3 HL. di grappa grezza.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL

50,00 % Vol.

ESAME ORGANOLETTICO

Profumo secco, deciso, di struttura ricca; sapore estremamente persistente, armonioso e avvolgente.

ABBINAMENTO

Da degustare a fine pasto, può essere accompagnata da un quadretto di cioccolato al latte.

TEMPERATURA di SERVIZIO

10-12° C.
