

Valdoc Sartori

Cantina

Da oltre 50 anni l'azienda VALDOC SARTORI coltiva la vite seguendo i criteri tradizionali che da sempre guidano chi lavora la terra: passione per il proprio lavoro, tenacia nel perseguire un obiettivo e rispetto per la natura.

Molte sono le componenti che fanno di un vino un grande vino: l'uva, naturalmente, il terreno, il microclima, l'esposizione al sole… ma fattori, tuttavia, pur necessari, non sono sufficienti. E' l'uomo, infatti, col suo lavoro, la sua esperienza, la sua storia a dare ad un prodotto di qualità l'eccellenza, a farlo diventare ancora migliore.

La famiglia Sartori sa queste cose, e le sa da tanto tempo. Non si risparmiano Arduino, Massimiliano, Alberto e Matteo a faticare sui pendii ripidi delle loro "rive", belle da vedere ma non facili da coltivare. La fatica, il sudore, sono i condimenti delle vigne mature, che son là da più di 70 anni, trattate con rispetto e passione, riconosciute per nome dai loro padroni.

E' una professionalità si direbbe affettuosa quella che lega i Sartori ai loro prodotti che essi vogliono genuini, sicuri, capaci di trasmettere ai clienti i sapori delle terre da cui provengono.

Il Prosecco Superiore di Valdobbiadene a Denominazione di Origine Controllata e Garantita prodotto dalla Valdoc Sartori questo racconta: la fatica, la passione, il mestiere di chi l'ha reso possibile, ogni anno uguale ma ogni anno diverso, sempre buono, sempre sicuro, sempre desideroso di esser gustato e ricordato.

Gradita la prenotazione per visite in cantina, vigneto e degustazioni.

Visita la nostra pagina Facebook

Instagram

Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene

Via Roma, 7 Villa Brandolini

31053 Pieve di Soligo (TV)

Tel.: (+39) 0423 974 019 Fax: (+39) 0423 974 019

www.coneglianovaldobbiadene.it