

*Fresco e giovane, ma assolutamente elegante e intenso.
Esalta le conosciute caratteristiche gustative del
territorio, in una combinazione eccellente di aromi e
morbidezza.*



SCHEDA TECNICA

Colore

Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli.

Profumo

Sprigiona aromi vivi e nitidi di ananas e mela gialla matura, l'amaricante sentore di agrume apre una lieve ma distinta nota aromatica di pesca. Sottile pietra focaia e fondo sulfureo in maturità.

Sapore

Armonico nei suoi tipici aromi, al palato dimostra un'adeguata mineralità e sapidità nella sua unica freschezza.

Tipologia produttiva

Avviene una tradizionale vinificazione in bianco attraverso una prima macerazione a freddo e una pressatura soffice a cui segue una decantazione statica dei mosti. Fermentazione a temperatura controllata ed evoluzione in botti di acciaio, sui propri lieviti nobili.

Dati tecnici

Alcool 12,50% Vol.

Vigneti

Viti allevate a sistema Guyot singolo o doppio, età media 15 anni, densità impianto circa 5000 ceppi ettaro.

Gestione del vigneto

Sistema di gestione sostenibile certificata SQNPI a ridotto impatto ambientale.

Terreni

Sassoso in superficie, in profondità predominante è la presenza di Caranto, argilla limoso-sabbiosa, di origine fluvio-glaciale, con elevata presenza di calcare.

Vendemmia

Prima metà di settembre.

Uvaggio

Cuvée di uve bianche.

Capacità evolutiva

Evolve positivamente nei 3 anni dalla vendemmia.

Formati

0,375 L - 0,75 L

Abbinamenti consigliati

Ottimo vino d'inizio pasto, perfetto in abbinamento con crudi di pesce e formaggi molli. Ideale con piatti di verdure e secondi piatti di pesce importante alla griglia o bollito.

Servizio

A 8-10 °C.

Indicazione in carta vini

Sutto - Bianco di Sutto Igt Trevenezie, 2024

Litri	Bottiglie x cartone	Cartoni x strato	N° strati	Cartoni x pallet	Bottiglie per pallet
0,75	6	21	5	105	630