

Dalle uve particolarmente delicate acquisisce freschezza e vivacità, con sentori dolci ed un'acidità equilibrata.



SCHEDA TECNICA

Colore

Rosso tormalina intenso.

Profumo

Note intense di confettura di ciliegia e mora caratterizzano questo ottimo vino, unico nel suo genere per i delicati sentori di erbe mediterranee non sovrastanti le piacevoli essenze fresche di viola e frutti rossi acerbi.

Sapore

Un timbro armonioso e appagante contraddistingue il Cabernet Sutto che dimostra un carattere deciso e avvolgente, dalla beva vivace.

Tipologia produttiva

Vinificato in rosso in un periodo di macerazione medio con periodiche follature, che durante la fermentazione permettono una buona estrazione di sostanze coloranti e polifenoli dalle bucce.

La complessità del vino è data da un parziale affinamento in Tonneaux.

Dati tecnici

Alcool 13,00% Vol.

Vigneti

Viti allevate a sistema Guyot, singolo o doppio, età media 20 anni, densità impianto oltre 5000 ceppi ettaro.

Gestione del vigneto

Sistema di gestione sostenibile certificata 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

Tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre.

Uvaggio

Cabernet.

Capacità evolutiva

Due anni di crescita, matura poi lentamente.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Ideale nell'accompagnamento di carni alla brace, salumi stagionati e formaggi a pasta semi-dura.

Servizio

A 18° C, ideale da cantina.

Indicazione in carta vini

Sutto - Cabernet 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