

*L'inconfondibile stile dell'alta qualità Sutto.
Un vino d'annata con eccellenti prospettive di
evoluzione nel tempo.*



SCHEDA TECNICA

Colore

Rubino intenso brillante.

Profumo

Note di lamponi e fragolina di bosco, leggero sentore speziato.

Sapore

Il vino è fresco e vivace, con tannini dolci e un'acidità equilibrata, di buona struttura, al retrogusto fruttato e speziato, setoso sin da giovane, con media propensione all'invecchiamento.

Tipologia produttiva

Iniziale macerazione a freddo del pigiato, poi lenta fermentazione alcolica e malolattica, segue l'affinamento parte in inox parte in barriques di 2° e 3° passaggio.

Dati tecnici

Alcool 12,50% 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

Avviene tra gli ultimi giorni di agosto e la prima settimana di settembre.

Uvaggio

Pinot Nero.

Capacità evolutiva

Buona capacità evolutiva, in crescita nei 5 anni dalla vendemmia.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Primi piatti con sapori decisi, carni bianche e di buona aromaticità, quali capretto, coniglio. Consigliato anche in abbinamento a tagliata di tonno e pesci grassi. Formaggi freschi e cremosi, caprini cremosi.

Servizio

A 14-16 °C.

Indicazione in carta vini

Sutto - Pinot Nero Igt Trevenezie, 2022