

*Dalla tradizione contadina alla ricerca più raffinata.
Pulsa come un cuore che ci invita a bere con lievità e
ci accoglie con aromatica freschezza e giusta sapidità,
donategli dal giusto dosaggio di vitigni.*



SCHEDA TECNICA

Colore

Petalo di rosa tenue.

Profumo

Offre al naso un bouquet fruttato con decisi sentori di piccoli frutti rossi, ciliegie e fragoline selvatiche.

Sapore

Al palato è fresco, gustoso, sapido e piacevole con un'invitante facilità di beva; aromatico al retrogusto.

Tipologia produttiva

La raccolta nelle prime ore della mattina e la soffice pressatura delle uve rosse destinate al nostro Rosato, danno una tonalità rosa intrigante e personale. La fermentazione a bassa temperatura in botti di acciaio, sui propri lieviti nobili almeno per 6 mesi.

Dati tecnici

Alcool 12,50% Vol.

Vigneti

Viti allevate a sistema Guyot, età media 10 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 decade di settembre.

Uvaggio

Pinot Nero, Cabernet e Raboso.

Capacità evolutiva

Buona capacità evolutiva nei 3 anni dalla vendemmia.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Perfetto in abbinamento con risotto di pesce o crostacei, salumi e salsicce. Da provare anche in accompagnamento di carni bianche e formaggi cremosi.

Servizio

A 8-10 °C.

Indicazione in carta vini

Sutto - Rosato di Sutto Igt Trevenezie, 2024