

La mano decisa della nostra tradizione. Gli uomini della famiglia che tramandano il saper fare il vino di piacevole struttura e dal gusto persistente. Vitigni a bacca rossa armonizzati in eleganza e vigoresità



SCHEDA TECNICA

Colore

Rosso intenso con riflessi violacei.

Profumo

All'olfatto si presenta potente, con un perfetto equilibrio tra i vitigni Cabernet e Merlot, evidenziando frutti rossi maturi, delicate spezie e sentori ben amalgamanti di fava di cacao e vaniglia.

Sapore

In gioventù esprime vigoresità, con sensazione lunga e persistente e tannini già ben voluti. Dopo un'adeguata maturazione, evolve con classe ed eleganza.

Tipologia produttiva

Un'attenta selezione delle uve precede una lunga macerazione dopo la quale Rosso di Sutto viene affinato in barrique di rovere.

Dati tecnici

Alcool 13,50% 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 ottobre.

Uvaggio

Cabernet, Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc.

Capacità evolutiva

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

Formati

0,375 L - 0,75 L - 1,5 L - 3 L

Abbinamenti consigliati

Rosso di Sutto è l'abbinamento ideale per secondi di carne in ogni tipo di cottura, salumi e formaggi stagionati.

Servizio

A 16 °C, se invecchiato si consiglia di stappare con medio anticipo.

Indicazione in carta vini

Sutto - Rosso di Sutto Igt Trevenezie, 2023

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