

Da un vigneto di oltre cinquant'anni giacente su una terra "rossa" nasce l'unico rosso del Collio a cui l'azienda Sutto ha deciso di dedicarsi; lavorando su alcune tra le più antiche e meglio esposte vigne della zona.



SCHEDA TECNICA

Colore

Rosso rubino intenso.

Profumo

Un'aroma deciso e caratteristico, con forti note di frutti rossi e lievi sfumature vegetali di ortica.

Sapore

Un vino armonico e rotondo, dotato di un corpo elegante. Le gentili percezioni tanniche si rivelano piacevolmente equilibrate.

Tipologia produttiva

Vinificato in rosso con un periodo di macerazione lungo con periodiche follature, che durante la fermentazione permettono una buona estrazione di sostanze coloranti e polifenoli dalle bucce, favorendo l'ossigenazione dei lieviti, rendendoli più attivi. Invecchiato in barrique di legno francese.

Dati tecnici

Alcool 13,00% Vol.

Vigneti

Viti allevate a Guyot, semplice o doppio. Densità tra i 4000 e i 5000 ceppi ettaro. Filari ben esposti al sole e ventilati, vigneti curati manualmente dai nostri viticoltori.

Gestione del vigneto

Lavorazioni eseguite con rispetto per la vite e per la Terra. Praticato il sovescio con leguminose e la gestione certificata per la viticoltura sostenibile.

Terreni

Alternanza di Arenarie e Marne, stratificate, che nella nostra zona viene chiamata "Ponca", presenza di sedimenti argillosi nel fondovalle generati dalla erosione dei pendii. Notevole e unica la presenza di boschi ai lati del vigneto, con la creazione di particolari microclimi.

Vendemmia

Manuale, nella prima decade di ottobre.

Uvaggio

Cabernet e Merlot.

Capacità evolutiva

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

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Ottimo con carni bianche da cortile come coniglio e tacchino, piacevole anche con antipasti all'italiana, primi e secondi di carne.

Servizio

Va servito alla temperatura di 18°C.

Indicazione in carta vini

Polje - Rosso DOC Collio, 2024

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

From a vineyard of over fifty years lying on a "red" soil was born the only red Collio to which the company Sutto has decided to dedicate itself; working on some of the oldest and best exposed vineyards in the area through careful care of our vineyards.



DATA SHEET

Color

Intense ruby-red.

Nose

A strong and characteristic aroma, with strong notes of red fruits and slight vegetable nuances of nettle.

Taste

A harmonious and round wine with an elegant body. Gentle tannic perceptions are pleasantly balanced.

Method of production

Vinified in red with a long maceration period with periodic fulling, which during fermentation allow a good extraction of coloring substances and polyphenols from the skins, also favoring the oxygenation of yeast, making them more active. Aged in French wood barriques.

Technical data

Alcool 13,00% Vol.

Vineyards

Vines raised in Guyot, single or double. Density between 4000 and 5000 vines per hectare. Rows well exposed to the sun and ventilated, vineyards treated manually by our winemakers.

Vineyards management

Processing carried out with respect for the vine and for the Earth. Certified management for sustainable viticulture.

Terrain

Alternation of sandstone and marl, stratified, which in our area is called "Ponca", presence of clay sediments in the valley floor generated by erosion of the slopes. Remarkable and unique the presence of woods on the sides of the vineyard, with the creation of particular microclimates.

Harvest

Manual, in the first ten days of October.

Grape

Cabernet e Merlot.

Evolutionary capacity

Excellent and growing in the three years since harvest, reserve positive aging capacity, typical of the grape and sign of productive care.

Formats

0,75 L

Food matching

Excellent with white meats such as rabbit and turkey, also pleasant with Italian appetizers, first and second courses of meat.

How to serve

It should be served at a temperature of 18 °C.

How to list on wine menu

POLJE - Rosso DOC Collio, 2024

Litres	Bottles x carton	Cartons x layer	N° of layers	Cartons x pallet	Bottles x pallet
0,75	6	21	5	105	630