

*Fresco e giovane, ma assolutamente elegante e intenso.
Esalta le conosciute caratteristiche gustative del
territorio, in una combinazione eccellente di aromi e
morbidezza.*



SCHEDA TECNICA

Colore

Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli.

Profumo

Sprigiona aromi vivi e nitidi di ananas e mela gialla matura, l'amaricante sentore di agrume apre una lieve ma distinta nota aromatica di pesca. Sottile pietra focaia e fondo sulfureo in maturità.

Sapore

Armonico nei suoi tipici aromi, al palato dimostra un'adeguata mineralità e sapidità nella sua unica freschezza.

Tipologia produttiva

Avviene una tradizionale vinificazione in bianco attraverso una prima macerazione a freddo e una pressatura soffice a cui segue una decantazione statica dei mosti. Fermentazione a temperatura controllata ed evoluzione in botti di acciaio, sui propri lieviti nobili.

Dati tecnici

Alcool 12,50% Vol.

Vigneti

Viti allevate a sistema Guyot singolo o doppio, età media 15 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 metà di settembre.

Uvaggio

Cuvée di uve bianche.

Capacità evolutiva

Evolve positivamente nei 3 anni dalla vendemmia.

Formati

0,375 L - 0,75 L

Abbinamenti consigliati

Ottimo vino d'inizio pasto, perfetto in abbinamento con crudi di pesce e formaggi molli. Ideale con piatti di verdure e secondi piatti di pesce importante alla griglia o bollito.

Servizio

A 8-10 °C.

Indicazione in carta vini

Sutto - Bianco di Sutto 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

*Fresh and young, but absolutely elegant and intense.
It enhances the known gustatory characteristics of the
territory, in an excellent combination of aromas and
softness.*



DATA SHEET

Color

Pale straw yellow with greenish reflections.

Nose

It gives off lively and clear aromas of pineapple and ripe yellow apple, the bitterness of citrus opens a slight but distinct aromatic note of peach. Thin flint and sulfur bottom in maturity.

Taste

Harmonious in its typical aromas, the palate shows an adequate minerality and flavor in its unique freshness.

Method of production

Traditional white vinification takes place through a first cold maceration and a soft pressing followed by a static decantation of the must. Fermentation at controlled temperature and evolution in steel barrels, on their noble yeasts.

Technical data

Alcool 12,50% Vol.

Vineyards

Single or double Guyot system, average age 15 years, plant density about 5000 vines per hectare.

Vineyards management

SQNPI certified sustainable management system with reduced environmental impact.

Terrain

Stony on the surface, deep predominant is the presence of Caranto, loamy-sandy clay, of fluvial-glacial origin, with high presence of limestone.

Harvest

First half of September.

Grape

Blend of white grapes.

Evolutionary capacity

It evolves positively in the 3 years since the harvest.

Formats

0,375 L - 0,75 L

Food matching

Excellent wine at the beginning of the meal, perfect in combination with raw fish and soft cheeses. Ideal with vegetable dishes and main dishes of grilled or boiled fish.

How to serve

At 8-10 °C.

How to list on wine menu

Sutto - Bianco di Sutto Igt Trevenezie, 2024

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