

Dalle uve particolarmente delicate acquisisce freschezza e vivacità, con sentori dolci e un'acidità equilibrata.



SCHEDA TECNICA

Colore

Rosso tormalina intenso.

Profumo

Note intense di confettura di ciliegia e mora caratterizzano questo ottimo vino, unico nel suo genere per i delicati sentori di erbe mediterranee non sovrastanti le piacevoli essenze fresche di viola e frutti rossi acerbi.

Sapore

Un timbro armonioso e appagante contraddistingue il Cabernet Sutto che dimostra un carattere deciso e avvolgente, dalla beva vivace.

Tipologia produttiva

Vinificato in rosso in un periodo di macerazione medio con periodiche follature, che durante la fermentazione permettono una buona estrazione di sostanze coloranti e polifenoli dalle bucce.

La complessità del vino è data da un parziale affinamento in Tonneaux.

Dati tecnici

Alcool 13,00% 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

Tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre.

Uvaggio

Cabernet.

Capacità evolutiva

Due anni di crescita, matura poi lentamente.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Ideale nell'accompagnamento di carni alla brace, salumi stagionati e formaggi a pasta semi-dura.

Servizio

A 18° C, ideale da cantina.

Indicazione in carta vini

Sutto - Cabernet 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

From the particularly delicate grapes it acquires freshness and vivacity, with sweet hints and a balanced acidity.



DATA SHEET

Color

Intense tourmaline red.

Nose

Intense notes of cherry jam and blackberry characterize this excellent wine, unique in its kind for the delicate hints of Mediterranean herbs not above the pleasing fresh essences of violet and unripe red fruits.

Taste

A harmonious and satisfying timbre distinguishes Cabernet Sutto that shows a strong and enveloping character, with a lively drink.

Method of production

"Vinified in red in a period of medium maceration with periodic fulling, which during fermentation allow a good extraction of coloring substances and polyphenols from the skins. The complexity of the wine is given by a partial aging in Tonneaux".

Technical data

Alcool 13,00% Vol.

Vineyards

Vines grown in the Guyot system, single or double, average age 20 years, plant density over 5000 vines per hectare.

Vineyards management

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

Between the end of September and the beginning of October.

Grape

Cabernet.

Evolutionary capacity

Two years of growth, then slowly ripens.

Formats

0,75 L

Food matching

Ideal with grilled meats, cured meats and semi-hard cheeses.

How to serve

At 18° C, ideal from cellar.

How to list on wine menu

Sutto - Cabernet 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