

Un vigneto piccolo dai frutti preziosi è il risultato della dedizione da cui nasce il Merlot in purezza Sutto: 5753 viti che in questi anni hanno permesso all'azienda di lavorare una selezione delle migliori uve, da cui si ottengono al massimo 6000 bottiglie.



SCHEDA TECNICA

Colore

Rosso intenso con riflessi violacei.

Profumo

Un effluvio di frutta rossa intenso e completo che si sviluppa in lievissimi sentori di pepe nero e cannella, arricchito nella evoluzione da caldi profumi terziari, spezie, tostature e cuoio. Propria di Campo Sella la nota balsamica.

Sapore

Campo Sella è nobile, elegante ed armonico, vero purosangue; esprime pienezza, con una percezione gustativa che accompagna e rilancia la piacevolezza nel sorseggiarlo.

Tipologia produttiva

Ottenuto da una prolungata macerazione di uve Merlot attentamente selezionate e un affinamento in barrique di rovere francese di primo passaggio per svariati mesi a seconda dell'annata.

Dati tecnici

Alcool 13,50% Vol.

Vigneti

Vigneto allevato a Guyot, con una densità di circa 6000 piante per ettaro, seguite una ad una manualmente.

Gestione del vigneto

Sistema di gestione sostenibile certificata a ridotto impatto ambientale.

Terreni

Predominante è la presenza di Caranto, argilla limoso-sabbiosa, di origine fluvioglaciale, con elevata presenza di calcare e minerali, molto difficile da lavorare e resiliente allo stress idrico.

Vendemmia

L'annata 2019 è stata raccolta a fine ottobre ed imbottigliata nell'estate del 2021.

Uvaggio

Merlot 100%.

Capacità evolutiva

Viene presentato dopo quasi 4 anni dalla vendemmia, ha grandi capacità evolutive sin oltre i 10 anni.

Formati

0,75 L - 1,5 L

Abbinamenti consigliati

Ideale per accompagnare i più nobili tagli di carne bovina così come tradizionali arrosti. Ottimo se accostato a formaggi stagionati non piccanti, s'incontra magistralmente con piatti a base di tartufo.

Servizio

A 18 °C; si consiglia di stappare la bottiglia mezz'ora prima di servire. Se invecchiato versare in decanter e successivamente in bicchieri ampi.

Indicazione in carta vini

Sutto - Campo Sella IGT Trevenezie, 2019

Litri	Bottiglie x cartone	Cartoni x strato	N° strati	Cartoni x pallet	Bottiglie per pallet
0,75	6	8	7	56	336

A small vineyard with precious fruits is the result of the dedication from which the Merlot Sutto was born: 5753 vines that in these years have allowed the company to work through a selection of the best grapes, from which a maximum of 6000 bottles are obtained.



DATA SHEET

Color

Intense vivid red with purple hues.

Nose

An intense and complete red fruit fragrance that develops in slight hints of black pepper and cinnamon, enriched in the evolution by warm tertiary aromas, toasting and leather. Typical of Campo Sella is the balsamic note.

Taste

Campo Sella is noble, elegant and harmonious, true thoroughbred; expresses fullness, with a gustatory perception that accompanies and relaunches the pleasantness in sipping it.

Method of production

Obtained from a prolonged maceration of carefully selected Merlot grapes and an aging in French oak barriques of first passage for several months depending on the vintage.

Technical data

Alcool 13,50% Vol.

Vineyards

Vineyard raised in guyot, with a density of about 6000 plants per hectare, followed one by one manually.

Vineyards management

Certified sustainable management system with reduced environmental impact.

Terrain

Predominant is the presence of Caranto, loamy-sandy clay, of fluvial-glacial origin, with high presence of limestone and minerals, very difficult to work and resilient to water stress.

Harvest

The 2019 vintage was harvested in late October, bottled in summer 2021.

Grape

Merlot 100%.

Evolutionary capacity

It is presented after almost 4 years from the harvest, it has great evolutionary abilities for more than 10 years.

Formats

0,75 L - 1,5 L

Food matching

Ideal to accompany the noblest cuts of beef as well as traditional roasts. Excellent when paired with seasoned cheeses not spicy. masterfully meets with dishes based on truffles.

How to serve

At 18 °C; it is advisable to uncork the bottle half an hour before serving. If aged pour into decanter and then into large glasses.

How to list on wine menu

Sutto - Campo Sella IGT Trevenezie, 2019

Litres	Bottles x carton	Cartons x layer	N° of layers	Cartons x pallet	Bottles x pallet
0,75	6	8	7	56	336