

Lo Chardonnay Sutto coniuga armonia e delicatezza in un vino dalle caratteristiche raffinate e dirette, il cui profumo ricorda la crosta di pane e la naturalezza di cose semplici che arrivano a compiacere anche la sensibilità di un degustatore esperto.



SCHEDA TECNICA

Colore

Giallo paglierino.

Profumo

Offre al naso un bouquet particolarmente fruttato ed elegante con un vivo sentore di frutta bianca e agrumi. Mineralità e leggere note sulfuree si intersecano donando complessità.

Sapore

Un vino di carattere e armonia con una spiccata mineralità, un'acidità moderata e una lunga persistenza al palato.

Tipologia produttiva

Parte del pigiato viene vinificata in bianco, la restante parte invece viene "criomacerata" a temperatura controllata. Minime quantità vengono fatte fermentare in barili di rovere per poi essere aggiunte alla massa. In seguito il vino sosta sui propri lieviti per almeno cinque mesi con periodici bâtonnage.

Dati tecnici

Alcool 13,00% Vol.

Vigneti

Viti allevate a sistema Guyot, età media 20 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

Seconda metà di settembre ed eseguita manualmente.

Uvaggio

Chardonnay.

Capacità evolutiva

Buona capacità evolutiva fino ai 3-4 anni dalla vendemmia se conservato in condizioni idonee.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Gradevole in abbinamento a sfiziosi aperitivi, lo Chardonnay Sutto è indicato per un pasto vegetariano o di pesce grasso come salmone, tonno o sgombrò.

Servizio

A 8-10 °C.

Indicazione in carta vini

Sutto - Chardonnay IGT Trevenezie, 2025

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

Chardonnay Sutto combines harmony and delicacy in a wine with refined and direct characteristics, whose scent recalls the bread crust and the naturalness of simple things that they also come to please the sensibility of an experienced taster.



DATA SHEET

Color

Straw yellow.

Nose

The nose offers a particularly fruity and elegant bouquet with a lively hint of white fruit and citrus. Minerality and light sulfur notes intersect giving complexity.

Taste

A wine of character and harmony with a marked minerality, a moderate acidity and a long persistence on the palate.

Method of production

Part of the pressed is vinified in white, the remaining part undergoes cold maceration at a controlled temperature. Minimum quantities are fermented in oak barrels and then added to the mass. Then the wine rests on its lees for at least five months with periodic bâtonnage.

Technical data

Alcool 13,00% Vol.

Vineyards

Vines grown in the Guyot system, average age 20 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

The second half of September is carried out manually.

Grape

Chardonnay.

Evolutionary capacity

Good evolutionary capacity up to 3-4 years from harvest if stored in suitable conditions.

Formats

0,75 L

Food matching

Pleasant in combination with delicious aperitifs, Chardonnay Sutto is suitable for a vegetarian or fatty fish meal such as salmon, tuna or mackerel.

How to serve

It should be served cold at 8-10 °C preferably in a bucket with ice.

How to list on wine menu

Sutto - Chardonnay IGT Trevenezie, 2025

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