

Da sempre la Famiglia Sutto ha dimostrato una devozione nei confronti di questo vitigno: il Merlot annata ha un'ottima espressione sia in gioventù, sia nella naturale evoluzione, donando piena soddisfazione alla beva.



SCHEDA TECNICA

Colore

Rosso spinello intenso.

Profumo

Nel bicchiere emana delle note ben pronunciate di frutta rossa matura piacevolmente accompagnate da lievi sfumature speziate di pepe nero e cannella.

Sapore

Al palato è tipicamente intenso, armonioso e soddisfacente, con tannini ben evoluti e un piacevole retrogusto speziato.

Tipologia produttiva

Vinificato in rosso per un periodo di macerazione medio lungo 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

Terza decade di settembre.

Uvaggio

Merlot.

Capacità evolutiva

Due anni di crescita, matura poi lentamente.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Ottimo con i secondi di carne alla griglia e nobili carni bianche da cortile. Il coniglio "in salmi" ne è un esempio, così come la ricetta della "faraona alla veneta".

Servizio

A 18° C, ideale da cantina.

Indicazione in carta vini

Sutto - Merlot 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

The Sutto family has always shown a devotion to this grape: the Merlot vintage has an excellent expression both in its youth and in its natural evolution, giving full satisfaction to the drink.



DATA SHEET

Color

Deep spinel red.

Nose

In the glass emanates well pronounced notes of ripe red fruit pleasantly accompanied by slight spicy nuances of black pepper and cinnamon.

Taste

The palate is typically intense, harmonious and satisfying, with well evolved tannins and a pleasant spicy aftertaste.

Method of production

Vinified in red for a period of medium-long 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

Third decade of September.

Grape

Merlot.

Evolutionary capacity

Two years of growth, then slowly ripens.

Formats

0,75 L

Food matching

Excellent with grilled meat and noble white meats from the courtyard. The rabbit "in salmi" is an example, as well as the recipe of the "Venetian guinea fowl".

How to serve

At 18° C, ideal from cellar.

How to list on wine menu

Sutto - Merlot 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