

*L'aperitivo o il dopocena trovano ottimo riscontro nelle graziose vesti dello spumante Sutto Millesimé, che con un design nuovo si veste di preziosa leggerezza al fine di essere abbinato ai momenti più leggeri e vivaci.*



## SCHEDA TECNICA

### Colore

Giallo paglierino tenue.

### Profumo

Fresco e aromatico, con sentori tropicali di ananas e pesca. Ricorda profumi primaverili di fiori di campo come glisine e acacia.

### Sapore

Presenta un corpo snello e vivace con note limpide che ne risaltano freschezza e sapidità, e con una acidità bilanciata che dona a questo spumante grande versatilità e piacevolezza.

### Tipologia produttiva

Pressatura soffice delle uve, prima fermentazione in serbatoio; presa di spuma in autoclave secondo il metodo Charmat-Martinotti, con sosta sui lieviti di almeno 30 giorni.

### Dati tecnici

Alcool 11,00% Vol.

Residuo zuccherino: 8-9 g/L

### Vigneti

Sistema di allevamento: Guyot e cordone speronato, età media dei vigneti 15 anni, densità circa 4000 ceppi per 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

Seconda decade di settembre.

### Uvaggio

Cuvée di uve del territorio.

### Capacità evolutiva

Vino di prima beva.

### Formati

0,75 L

### Abbinamenti consigliati

Sfiziose portate d'aperitivo assecondano Sutto Millesimé nella sua peculiare e raffinata vivacità. Ottima bollicina da dopo pasto.

### Servizio

Va servito fresco alla temperatura di 4-6°C, preferibilmente nel secchiello con il ghiaccio.

### Indicazione in carta vini

Sutto - Millesimé Spumante Brut

Litri	Bottiglie x cartone	Cartoni x strato	N° strati	Cartoni x pallet	Bottiglie per pallet
0,75	6	16	6	96	576

*Sutto Millesimé sparkling wine's pretty robes and new design make it the perfect aperitif or post-dinner selection, with its delicate lightness perfect for pairing with lighter and more lively moments.*



## DATA SHEET

### Color

Pale straw yellow colour.

### Nose

Fresh and aromatic, fruity with tropical hints of pineapple and peach. Reminiscent of spring scents of wildflowers such as wisteria and acacia.

### Taste

It has a slender and lively body with clear notes that highlight freshness and sapidity, and a balanced acidity that gives this sparkling wine great versatility and pleasantness.

### Method of production

Soft pressing of the grapes, first fermentation in tanks and fermentation in autoclave with the Charmat Martinotti method with a stop on the lees of at least 30 days.

### Technical data

Alcool 11,00% Vol.

Residual sugar: 8-9 g/L

### Vineyards

Breeding system: Guyot and spurred cordon, average age of vineyards 15 years, density about 4000 plants 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

Second decade of September.

### Grape

Cuvée of local grapes.

### Evolutionary capacity

Ready to drink wine.

### Formats

0,75 L

### Food matching

Delicious aperitif dishes accompany Sutto Millesimé in its peculiar and refined vivacity. Excellent after-meal bubbles.

### How to serve

Serve chilled at 4-6 °C, preferably in a bucket with ice.

### How to list on wine menu

Sutto - Millesimé Spumante Brut

Litres	Bottles x carton	Cartons x layer	N° of layers	Cartons x pallet	Bottles x pallet
0,75	6	16	6	96	576