

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 glaucine 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: 13-14 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 Extra Dry

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 color.

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

Alcohol 11,00% Vol.

Residual sugar: 13-14 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 Extra Dry

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