

Il Pinot Grigio Delle Venezie ha sedotto per anni indistintamente il palato di italiani e stranieri che giunti nelle nostre terre, oggi come sempre, cadono nel piacevole compromesso di un vino secco, ma per nulla esigente, che stimola al bere perché leggero ed elegante.



SCHEDA TECNICA

Colore

Giallo paglierino tenue.

Profumo

Una fragranza limpida e decisa che ricorda la nocciola, floreale nelle note di camomilla e glicine e lievemente aromatica nelle nuance di erbe di campo.

Sapore

La viva mineralità unita ad un sapore pieno e armonico, a riconferma dell'intramontabile classe di questo vino.

Tipologia produttiva

Viene vinificato in bianco: una prima macerazione a freddo è seguita da una pressatura soffice e una decantazione statica dei mosti. Dopo la fermentazione a temperatura controllata viene mantenuto in contatto con i propri lieviti con periodici bâtonnage sino all'imbottigliamento.

Dati tecnici

Alcool 13,00% Vol.

Vigneti

Viti allevate principalmente 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

A fine agosto o ad inizio di settembre a seconda delle annate.

Uvaggio

Pinot Grigio.

Capacità evolutiva

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

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Carni bianche, zuppe di pesce e grigliate di crostacei trovano una combinazione eccellente con il Pinot Grigio Sutto, nato per essere un vino equilibrato, secco e di grande personalità.

Servizio

8-10 °C.

Indicazione in carta vini

Sutto - Pinot Grigio DOC Delle Venezie, 2025

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

Pinot Grigio Delle Venezie has seduced for years indistinctly the palate of Italians and foreigners who arrived in our lands, fall into the pleasant compromise of a dry wine.



DATA SHEET

Color

Pale straw yellow color.

Nose

A clear and decisive fragrance reminiscent of hazelnut, floral notes of chamomile and wisteria and slightly aromatic shades of field herbs.

Taste

The lively minerality combined with a full and harmonious taste, confirming the timeless class of this wine.

Method of production

It is vinified in white: a first cold maceration is followed by a soft pressing and a static decantation of the must. After fermentation at a controlled temperature it is kept in contact with its yeasts with periodic bâtonnage until bottling.

Technical data

Alcool 13,00% Vol.

Vineyards

Vines primarily trained using the Guyot system, with an average age of 20 years and a planting density of approximately 5,000 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

In late August or early September depending on the year.

Grape

Pinot Grigio.

Evolutionary capacity

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

Formats

0,75 L

Food matching

White meats, fish soups and grilled crustaceans find an excellent combination with Pinot Grigio Sutto, born to be a balanced wine, dry and of great personality.

How to serve

8-10 °C.

How to list on wine menu

Sutto - Pinot Grigio DOC Delle Venezie, 2025

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