

*L'inconfondibile stile dell'alta qualità Sutto.
Un vino d'annata con eccellenti prospettive di
evoluzione nel tempo.*



SCHEDA TECNICA

Colore

Rubino intenso brillante.

Profumo

Note di lamponi e fragolina di bosco, leggero sentore speziato.

Sapore

Il vino è fresco e vivace, con tannini dolci e un'acidità equilibrata, di buona struttura, al retrogusto fruttato e speziato, setoso sin da giovane, con media propensione all'invecchiamento.

Tipologia produttiva

Iniziale macerazione a freddo del pigiato, poi lenta fermentazione alcolica e malolattica, segue l'affinamento parte in inox parte in barriques di 2° e 3° passaggio.

Dati tecnici

Alcool 12,50% 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

Avviene tra gli ultimi giorni di agosto e la prima settimana di settembre.

Uvaggio

Pinot Nero.

Capacità evolutiva

Buona capacità evolutiva, in crescita nei 5 anni dalla vendemmia.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Primi piatti con sapori decisi, carni bianche e di buona aromaticità, quali capretto, coniglio. Consigliato anche in abbinamento a tagliata di tonno e pesci grassi. Formaggi freschi e cremosi, caprini cremosi.

Servizio

A 14-16 °C.

Indicazione in carta vini

Sutto - Pinot Nero IGT Trevenezie, 2022

*The unmistakable style of Sutto high quality.
A vintage wine with excellent prospects for evolution
over time.*



DATA SHEET

Color

Intense bright ruby.

Nose

Notes of raspberries and wild strawberry, light spicy scent.

Taste

The wine is fresh and lively, with sweet tannins and a balanced acidity, with a good structure, a fruity and spicy aftertaste, silky from a young age, with an average propensity to aging.

Method of production

Initial cold maceration of the pressed, then slow alcoholic and malolactic fermentation, followed by refining in stainless steel part in barriques of 2. and 3. passage.

Technical data

Alcool 12,50% Vol.

Vineyards

Vines raised in the Guyot system, average age 20 years, plant density about 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

Takes place between the last days of August and the first week of September.

Grape

Pinot Nero.

Evolutionary capacity

Good evolutionary capacity, growing in the 5 years since harvest.

Formats

0,75 L

Food matching

First courses with strong flavors, white meat and good aroma, such as kid, rabbit. Also recommended in combination with sliced tuna and fatty fish. Fresh and creamy cheeses, creamy goats.

How to serve

At 14-16 °C.

How to list on wine menu

Sutto - Pinot Nero IGT Trevenezie, 2022