

Il Nostro Prosecco DOC Brut Sutto proviene dai territori della provincia di Treviso ed è frutto della ricerca di un bere armonico e versatile diventato ormai l'immagine del Nostro modo di "fare vino".



SCHEDA TECNICA

Colore

Giallo paglierino tenue, con perlage fine e persistente, spuma cremosa.

Profumo

Flo reale di rosa, agrumi, acacia, fiore di vite e fruttati di pesca bianca, pera e mela.

Sapore

Asciutto, sapido, mai banale, ricordo sottile di lievito fresco.

Tipologia produttiva

Pressatura soffice delle uve, prima fermentazione in serbatoi inox e rifermentazione in grande recipiente metodo Charmat Martinotti, con sosta sui lieviti di circa 30 gg.

Dati tecnici

Alcool 11,00% Vol. Residuo zuccherino: 7-9 g/L

Vigneti

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

Nella seconda metà di Settembre.

Uvaggio

Glera.

Capacità evolutiva

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

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Aperitivo d'eccellenza che accompagna piatti leggeri, particolarmente adatto a risotti di verdure e pasta fresca.

Servizio

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

Indicazione in carta vini

Sutto - Prosecco Doc Brut

Litri	Bottiglie x cartone	Cartoni x strato	N° strati	Cartoni x pallet	Bottiglie per pallet
0,75	6	16	5	80	480

Our Prosecco DOC brut Sutto comes from the territories of the province of Treviso and is the result of the search for a harmonious and versatile drink now become the image of our way of "making wine".



DATA SHEET

Color

Pale straw yellow, with fine and persistent perlage, creamy foam.

Nose

Floral rose, citrus, acacia, vine flower and fruity white peach, pear and apple.

Taste

Dry, savory, never banal, subtle memory of fresh yeast.

Method of production

Soft pressing of the grapes, first fermentation in stainless steel tanks and refermentation in large container via the Charmat method, with a stop on the lees of about 30 days.

Technical data

Alcohol 11,00% Vol. Residual sugar: 7-9 g/L

Vineyards

Breeding system: Guyot and spurred cordon, average age of the vineyards 15 years, plant density about 4000 plants/ha.

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

In the second half of September.

Grape

Glera.

Evolutionary capacity

Good aging potential for up to 3-4 years after the harvest, if stored under suitable conditions.

Formats

0,75 L

Food matching

Excellent aperitif that accompanies light dishes, particularly suitable for vegetable risotto and fresh pasta.

How to serve

It should be served cool at 4-6 °C preferably in a bucket with ice.

How to list on wine menu

Sutto - Prosecco Doc Brut

Litres	Bottles x carton	Cartons x layer	N° of layers	Cartons x pallet	Bottles x pallet
0,75	6	16	5	80	480