

L'esempio di un'agricoltura manuale in terreni ripidi e insidiosi, unita ad una lavorazione tecnologicamente avanzata atta a mantenere il vino sui suoi nobili lieviti.



SCHEDA TECNICA

Colore

Giallo paglierino tenue, vivace perlage, con spuma cremosa.

Profumo

Floreale nelle nuance primaverili, fruttato nei toni di ananas, pera, albicocca e melograno. Evolve in sentori di frutta bianca e fieno secco

Sapore

Al palato risulta minerale e fresco, grazie alla sua innata eleganza. Persistenza e cremosità ai massimi livelli.

Tipologia produttiva

Pressatura soffice dell'uva fresca, decantazione e prima fermentazione; spumantizzato in autoclave secondo il metodo Charmat Martinotti con sosta sui lieviti per almeno 30 gg.

Dati tecnici

Alcool 11,00% Vol.

Residuo zuccherino: 7-9 g/L

Vigneti

La forma di allevamento più diffusa è il doppio Guyot, detto doppio capovolto o cappuccina, l'età media è 25 anni, la maggior parte delle lavorazioni è svolta manualmente.

Gestione del vigneto

Sostenibile, certificata SQNPI, le uve destinate al Brut provengono preferibilmente dai versanti meno esposti al sole per preservarne la freschezza.

Terreni

Le colline del Conegliano Valdobbiadene sono emerse nell'epoca terziaria, formate da calcari argillosi con marne giallo-azzurrognole e arenarie cineree e cerulee.

Vendemmia

Nella seconda metà di Settembre.

Uvaggio

Glera.

Capacità evolutiva

Vino di prima beva.

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 - Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut

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

The example of a manual agriculture in steep and insidious soils, combined with a technologically advanced processing capable of keeping the wine on its noble yeasts for a sufficient period to make it.



DATA SHEET

Color

Pale straw yellow, lively perlage, with creamy foam.

Nose

Floral in spring nuances, fruity in shades of pineapple, pear, apricot and pomegranate. Evolves into hints of white fruit and dry hay.

Taste

The palate is mineral and fresh, thanks to its innate elegance. Persistence and creaminess at the highest levels

Method of production

Soft pressing of fresh grapes, decanting and first fermentation; sparkling in autoclave according via the Charmat method with a stop on the lees for at least 30 days.

Technical data

Alcool 11,00% Vol.

Residual sugar: 7-9 g/L

Vineyards

The most common form of breeding is the double Guyot, called double overturned or cappuccina, the average age is 25 years, most of the operations are carried out manually.

Vineyards management

Sustainable and SQNPI-certified, the grapes destined for the Brut are preferably sourced from the less sun-exposed slopes to preserve their freshness.

Terrain

The hills of Conegliano Valdobbiadene emerged in the tertiary era, formed by clay limestones with yellow-blue marl and ashy sandstones and cerulean.

Harvest

In the second half of September.

Grape

Glera.

Evolutionary capacity

Ready to drink wine.

Formats

0,75 L

Food matching

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

How to serve

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

How to list on wine menu

Sutto - Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut

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