

*Dalla tradizione contadina alla ricerca più raffinata.
Pulsa come un cuore che ci invita a bere con lievità e
ci accoglie con aromatica freschezza e giusta sapidità,
donategli dal giusto dosaggio di vitigni.*



SCHEDA TECNICA

Colore

Petalo di rosa tenue.

Profumo

Offre al naso un bouquet fruttato con decisi sentori di piccoli frutti rossi, ciliegie e fragoline selvatiche.

Sapore

Al palato è fresco, gustoso, sapido e piacevole con un'invitante facilità di beva; aromatico al retrogusto.

Tipologia produttiva

La raccolta nelle prime ore della mattina e la soffice pressatura delle uve rosse destinate al nostro Rosato, danno una tonalità rosa intrigante e personale. La fermentazione a bassa temperatura in botti di acciaio, sui propri lieviti nobili almeno per 6 mesi.

Dati tecnici

Alcool 12,50% Vol.

Vigneti

Viti allevate a sistema Guyot, età media 10 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

Prima decade di settembre.

Uvaggio

Pinot Nero, Cabernet e Raboso.

Capacità evolutiva

Buona capacità evolutiva nei 3 anni dalla vendemmia.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Perfetto in abbinamento con risotto di pesce o crostacei, salumi e salsicce. Da provare anche in accompagnamento di carni bianche e formaggi cremosi.

Servizio

A 8-10 °C.

Indicazione in carta vini

Sutto - Rosato di Sutto Igt Trevenezie, 2024

*From rural tradition to the most refined research.
It beats like a heart that invites us to drink lightly and
welcomes us with aromatic freshness and right flavor,
given by the right dosage of vines.*



DATA SHEET

Color

Petal rose soft nuance.

Nose

The nose offers a fruity bouquet with strong hints of red berries, cherries and wild strawberries.

Taste

The palate is fresh, tasty, savory and pleasant with an inviting ease of drinking; aromatic aftertaste.

Method of production

The harvest in the early hours of the morning and the soft pressing of red grapes destined for our Rosato, give an intriguing and personal pink hue. Fermentation at low temperature in steel barrels, on their noble yeasts for at least 6 months.

Technical data

Alcool 12,50% Vol.

Vineyards

Vines bred in the Guyot system, average age 10 years, plant density about 5000 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

First ten days of September.

Grape

Pinot Nero, Cabernet and Raboso.

Evolutionary capacity

Good evolutionary ability in the 3 years from the harvest.

Formats

0,75 L

Food matching

Perfect with fish or shellfish risotto, cold cuts and sausages. Try it with white meat and creamy cheeses.

How to serve

At 8-10 °C.

How to list on wine menu

Sutto - Rosato di Sutto Igt Trevenezie, 2024