

La mano decisa della nostra tradizione. Gli uomini della famiglia che tramandano il saper fare il vino di piacevole struttura e dal gusto persistente. Vitigni a bacca rossa armonizzati in eleganza e vigoresità



SCHEDA TECNICA

Colore

Rosso intenso con riflessi violacei.

Profumo

All'olfatto si presenta potente, con un perfetto equilibrio tra i vitigni Cabernet e Merlot, evidenziando frutti rossi maturi, delicate spezie e sentori ben amalgamanti di fava di cacao e vaniglia.

Sapore

In gioventù esprime vigoresità, con sensazione lunga e persistente e tannini già ben voluti. Dopo un'adeguata maturazione, evolve con classe ed eleganza.

Tipologia produttiva

Un'attenta selezione delle uve precede una lunga macerazione dopo la quale Rosso di Sutto viene affinato in barrique di rovere.

Dati tecnici

Alcool 13,50% 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 ottobre.

Uvaggio

Cabernet, Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc.

Capacità evolutiva

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

Formati

0,375 L - 0,75 L - 1,5 L - 3 L

Abbinamenti consigliati

Rosso di Sutto è l'abbinamento ideale per secondi di carne in ogni tipo di cottura, salumi e formaggi stagionati.

Servizio

A 16 °C, se invecchiato si consiglia di stappare con medio anticipo.

Indicazione in carta vini

Sutto - Rosso di Sutto IGT Trevenezie, 2023

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

The strong hand of our tradition. The men of the family who pass the knowhow to make wine of pleasant structure and persistent taste. Red grape varieties harmonized in elegance and vigor.



DATA SHEET

Color

Intense red with violet reflections.

Nose

The aroma is powerful, with a perfect balance between Cabernet and Merlot grapes, with ripe red fruits, delicate spices and well-blended hints of cocoa bean and vanilla.

Taste

In youth it expresses vigor, with a long and persistent sensation and tannins already well evolved. After an adequate maturation, it evolves with class and elegance.

Method of production

A careful selection of the grapes precedes a long maceration after which Rosso di Sutto is aged in second and third passage oak barrels for at least 6 months.

Technical data

Alcool 13,50% Vol.

Vineyards

Vines grown in the Guyot system, single or double, average age 15 years, plant density over 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 October.

Grape

Cabernet Sauvignon, Merlot and Cabernet Franc.

Evolutionary capacity

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

Formats

0,375 L - 0,75 L - 1,5 L - 3 L

Food matching

Rosso di Sutto is the ideal match for meat dishes in every type of cooking, cured meats and cheeses.

How to serve

At 16 season °C if aged it is advisable to uncork with medium advance.

How to list on wine menu

Sutto - Rosso di Sutto IGT Trevenezie, 2023

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