

Delizia e armonia in un'equilibrata ambrosia dorata, il passito Sutto è frutto del Manzoni bianco, un vitigno trevigiano che grazie alle sue caratteristiche combina la viva acidità che lo contraddistingue alla dolcezza di un passito per soddisfare le più esigenti combinazioni.



SCHEDA TECNICA

Colore

Oro antico.

Profumo

Sprigiona un gentile profumo di frutti canditi, in particolar modo albicocca unita a vaniglia e miele; sentori di spezie orientali e mediterranee rimangono nel bicchiere avvinato.

Sapore

Dalla veste dolcemente delicata, con sentori di frutta secca, unisce una piacevole fragranza di pane biscottato e miele ad una nota speziata che ne esalta l'equilibrio e l'armonia.

Tipologia produttiva

Trae origine da uve attentamente selezionate, raccolte e appassite naturalmente. Successiva fermentazione e affinamento in barrique di legno francese. Matura poi almeno per un anno in bottiglia.

Dati tecnici

Alcool 14,00% Vol.

Vigneti

Viti allevate a sistema Guyot, età media 20 anni, densità impianto circa 5000 ceppi ettaro.

Gestione del vigneto

Sistema di gestione sostenibile certificata a ridotto impatto ambientale.

Terreni

Predominante è la presenza di Caranto, argilla limoso-sabbiosa, di origine fluvioglaciale, con elevata presenza di calcare e minerali, terreni profondi, con grande resilienza agli stress idrici.

Vendemmia

Manuale fine agosto, inizio settembre.

Uvaggio

Manzoni Bianco 100%.

Capacità evolutiva

Ultimo regala la sua massima espressione per lustri e lustri, sarà un piacere scoprirne l'evoluzione negli anni per gli amanti del vino che avranno cura nel mantenerlo nelle condizioni idonee di conservazione.

Formati

0,375 L - 0,75 L

Abbinamenti consigliati

Si abbina perfettamente a formaggi saporiti, piccanti ed erborinati. Ideale per pasticceria secca e dolci ricchi di frutta candita.

Servizio

Va servito fresco alla temperatura di 12-14°C.

Indicazione in carta vini

Sutto - Ultimo, Passito di Manzoni Bianco Igt Trevenezie, 2019

Litri	Bottiglie x cartone	Cartoni x strato	N° strati	Cartoni x pallet	Bottiglie per pallet
0,375	6	18	8	88	144

Delight and harmony in a balanced golden ambrosia, the passito Sutto is the fruit of the white Manzoni, A Treviso grape that thanks to its characteristics combines the lively acidity that distinguishes it.



DATA SHEET

Color

Antique gold.

Nose

It gives off a gentle scent of candied fruits, especially apricot and vanilla and honey; hints of oriental and Mediterranean spices remain in the glass screwed.

Taste

With a gently delicate dress, with hints of dried fruit, it combines a pleasant fragrance of bread and honey to a spicy note that enhances the balance and harmony.

Method of production

It originates from carefully selected grapes, harvested and naturally dried. Fermentation and aging in French oak barrels. Then ages for at least one year in bottle.

Technical data

Alcool 14,00% Vol.

Vineyards

Vines grown 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

Predominant is the presence of Caranto, loamy-sandy clay, of fluvial-glacial origin, with high presence of limestone and minerals, deep soils, with great resilience to water stress.

Harvest

Manual end of August, beginning of September.

Grape

Manzoni Bianco 100%.

Evolutionary capacity

Ultimo gives its maximum expression for years and years, it will be a pleasure to discover its evolution over the years for wine lovers who will take care to keep it in proper conditions of storage.

Formats

0,375 L - 0,75 L

Food matching

It goes perfectly with tasty, spicy and blue cheeses. Ideal for dry pastries and sweets rich in candied fruit.

How to serve

It should be served cool at 12-14 °C.

How to list on wine menu

Sutto - Ultimo, Passito di Manzoni Bianco Igt Trevenezie, 2019

Litres	Bottles x carton	Cartons x layer	N° of layers	Cartons x pallet	Bottles x pallet
0,375	6	18	8	88	144