

L'aperitivo o il dopocena trovano ottimo riscontro nelle graziose vesti dello spumante Sutto Millesimé, che con un design nuovo si veste di preziosa leggerezza al fine di essere abbinato ai momenti più leggeri e vivaci.



SCHEDA TECNICA

Colore

Giallo paglierino tenue.

Profumo

Fresco e aromatico, con sentori tropicali di ananas e pesca. Ricorda profumi primaverili di fiori di campo come glicine e acacia.

Sapore

Presenta un corpo snello e vivace con note limpide che ne risaltano freschezza e sapidità, e con una acidità bilanciata che dona a questo spumante grande versatilità e piacevolezza.

Tipologia produttiva

Pressatura soffice delle uve, prima fermentazione in serbatoio e presa di spuma in autoclave con il metodo Charmat Martinotti con sosta sui lieviti di almeno 30 gg.

Dati tecnici

Alcool 11,00% Vol.

Residuo zuccherino: 13-14 g/L

Vigneti

Sistema di allevamento: Guyot e cordone speronato, età media dei vigneti 15 anni, densità circa 4000 ceppi per 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 limososa, di origine fluvio-glaciale, con elevata presenza di calcare.

Vendemmia

Seconda decade di settembre.

Uvaggio

Cuvée di uve del territorio.

Capacità evolutiva

Vino di prima beva.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Sfiziose portate d'aperitivo assecondano Sutto Millesimé nella sua peculiare e raffinata vivacità. Ottima bollicina da dopo pasto.

Servizio

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

Indicazione in carta vini

Sutto - Millesimé Spumante Extra Dry

Litri	Bottiglie x cartone	Cartoni x strato	N° strati	Cartoni x pallet	Bottiglie per pallet
0,75	6	16	6	96	576