

Il pinot nero è da sempre un'uva elitaria e particolarmente delicata. L'azienda Sutto, con il susseguirsi delle annate ha perseguito la volontà di dare il massimo valore al vitigno ed al terroir sperimentando metodi di coltivazione e di vinificazione.



SCHEDA TECNICA

Colore

Rubino intenso e brillante.

Profumo

Si apre con note di marasche mature e lamponi, tipica la fragolina di bosco, sottile marmellata di prugne, chiodi di garofano e cannella.

Sapore

Il vino è fresco e vivace, con tannini dolci ed una acidità equilibrata, di buona struttura, al retrogusto fruttato e speziato, setoso sin da giovane con media propensione all'invecchiamento

Tipologia produttiva

Iniziale macerazione a freddo del pigiato, poi lenta fermentazione alcolica e malolattica, segue l'affinamento in inox.

Dati tecnici

Alcool 12,00% Vol.

Vigneti

Raccolto nei vigneti di Noventa di Piave. Età media dei vigneti 6 anni, densità superiore ai 4000 ceppi ettaro, sistema di allevamento misto.

Gestione del vigneto

Elevata cura manuale del vigneto da parte del nostro personale specializzato.

Terreni

Suolo argilloso-calcareo, talvolta anche sassoso. Predominante è la presenza di Caranto, argilla limoso sabbiosa, di origine fluvio-glaciale, con elevata presenza di calcare. I terreni argilloso calcarei donano notoriamente vini di estrema qualità e finezza.

Vendemmia

Avviene tra gli ultimi giorni di agosto e la prima settimana di settembre.

Uvaggio

Pinot Nero.

Capacità evolutiva

Pronto al consumo ha buone capacità di evoluzione anche oltre i 3 anni dalla vendemmia.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Abbinamento: primi piatti con sapori decisi, carni bianche di buona aromaticità, quali agnello, capretto, coniglio; consigliato anche su tagliata di tonno, formaggi freschi e cremosi, caprini freschi.

Servizio

Va servito alla temperatura di 14-16°C.

Indicazione in carta vini

Lucepiana - Pinot Nero Igt Trevenezie, 2022

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

“Pinot Noir has always been a particularly delicate elite grape. Sutto, with the succession of vintages gives the maximum value to the vine and the terroir by experimenting cultivation methods and winemaking”.



DATA SHEET

Color

Intense and brilliant ruby.

Nose

It opens with notes of ripe marasca and raspberries, typical forest strawberry, thin jam of plums, cloves and cinnamon.

Taste

The wine is fresh and lively, with sweet tannins and a balanced acidity, of good structure, to the fruity and spicy aftertaste, silky when young with average propensity to aging.

Method of production

Initial cold maceration of the crushed grapes, then slow alcoholic and malolactic fermentation, followed by stainless steel refining.

Technical data

Alcool 12,50% Vol.

Vineyards

Harvested from the vineyards of Noventa di Piave. Average vine age 6 years, planting density over 4,000 vines per hectare, trained using a mixed training system.

Vineyards management

High manual vineyard care by our specialist staff.

Terrain

Clay-calcareous soil, sometimes also stony. Predominant is the presence of Caranto, silty-sandy clay, of fluvial-glacial origin, with high presence of limestone. The calcareous clay soils give wines of extreme quality and finesse.

Harvest

Takes place between the last days of August and the first week of September.

Grape

Pinot Nero.

Evolutionary capacity

Ready to be consumed, it has good capacity of evolution even after 3 years from the harvest.

Formats

0,75 L

Food matching

Pairing: first courses with strong flavors, white meat of good aromaticity, such as lamb, kid, rabbit; also recommended on tuna steak, fresh cheeses and creamy, fresh goats.

How to serve

To be served at 14-16 °C.

How to list on wine menu

Lucepiana - Pinot Nero Igt Trevenezie, 2022

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