

L'edizione limitata del nostro Prosecco Rosé dedicata al Campionato Mondiale della Pizza. Un vino raffinato dalla spuma cremosa, creato per esaltare ogni spicchio con il tocco accattivante firmato Sutto.



SCHEDA TECNICA

Colore

Rosa cipria luminoso e brillante.

Profumo

Delicate note di rosa e di piccoli frutti rossi si aprono a piacevoli note tropicali di litchi e papaia.

Sapore

Un sapore armonico e fresco arricchito da un perlage sottile e persistente. Al palato si dimostra delicato e raffinato, con un note croccanti e fresche che esaltano il retrogusto prolungato, avvolgente e fruttato.

Tipologia produttiva

Pressatura soffice delle uve, prima fermentazione in serbatoio; presa di spuma in autoclave secondo il metodo Charmat-Martinotti, con sosta sui lieviti superiore a due mesi.

Dati tecnici

Alcool 11,00% Vol.

Residuo zuccherino: 7-8 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 limoso sabbiosa, di origine fluvio-glaciale, con elevata presenza di calcare.

Vendemmia

Seconda quindicina di agosto per il Pinot Nero, seconda quindicina di settembre per il Glera.

Uvaggio

Glera e Pinot Nero.

Capacità evolutiva

Vino di prima beva.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Ideale come aperitivo, esprime il suo massimo potenziale con i lievitati. Dalle focacce alle pizze gourmet meglio se a base di pesce o crostacei, dove la freschezza del calice bilancia la fragranza del forno.

Servizio

Va servito fresco alla temperatura di 6-7°C preferibilmente nel secchiello con il ghiaccio.

Litri	Bottiglie x cartone	Cartoni x strato	N° strati	Cartoni x pallet	Bottiglie per pallet
0,75	6	16	5	80	480

The limited edition of our Prosecco Rosé, dedicated to the World Pizza Championship. A refined wine with a creamy mousse, created to enhance every slice with the captivating touch signed by Sutto.



DATA SHEET

Color

Bright and bright powder pink.

Nose

Delicate notes of rose and red berries open to pleasant tropical notes of litchi and papaya.

Taste

A harmonious and fresh taste enriched by a subtle and persistent perlage. The palate is delicate and refined, with crisp and fresh notes that enhance the prolonged aftertaste, enveloping and fruity.

Method of production

Soft pressing of the grapes, first fermentation in tanks and fermentation in autoclave with the Charmat Martinotti method with a stop on the lees for more than 2 months.

Technical data

Alcool 11,00% Vol.

Residual sugar: 7-8 g/L

Vineyards

Breeding system: Guyot and spurred cordon, average age of vineyards 15 years, density about 4000 vines per hectare.

Vineyards management

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

Second fortnight of August for Pinot Noir, second fortnight of September for Glera.

Grape

Glera and Pinot Nero.

Evolutionary capacity

Ready to drink wine.

Formats

0,75 L

Food matching

Ideal as an aperitif, it reaches its full potential when paired with leavened bakery products. From focaccia to gourmet pizzas—ideally topped with fish or shellfish—where the freshness of the wine perfectly balances the oven-baked fragrance.

How to serve

It should be served cool at 6 -7 °C preferably in a bucket with ice.

Litres	Bottles x carton	Cartons x layer	N° of layers	Cartons x pallet	Bottles x pallet
0,75	6	16	5	80	480