Costaluna

2025
IGT Trevenezie

SUTTO

Fresco, luminoso e armonioso, esprime con eleganza la leggerezza di un territorio dove acqua e terra si incontrano. Aromi delicati e morbidezza si incontrano in un vino piacevole, scorrevole e immediato.





SCHEDA TECNICA

COLORE: giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli.

PROFUMO: sprigiona aromi vivi e nitidi di ananas e mela gialla matura, sentore di agrume e una lieve ma distinta nota aromatica di pesca.

SAPORE: armonico nei suoi tipici aromi, al palato esprime con armonia i suoi aromi caratteristici, accompagnati da freschezza e da una tipica nota minerale. Il sorso è teso, sapido e di grande bevibilità.

TECNICA PRODUTTIVA: la vendemmia si svolge alle prime ore del mattino. L'utilizzo di tecniche di vinificazione innovative permette di esaltare le peculiarità dei due vitigni: la freschezza e la sapidità del Manzoni bianco unite alla morbidezza e alla struttura dello Chardonnay.

DATI TECNICI: alcool 12,00% Vol.

VIGNETI: viti allevate a sistema Guyot singolo o doppio, età media 15 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 metà di settembre.

UVAGGIO: Manzoni Bianco e Chardonnay.

CAPACITÀ EVOLUTIVA: evolve positivamente nei 3 anni dalla vendemmia.

FORMATI: 0,75 L

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: ottimo vino d'inizio pasto, perfetto in abbinamento con crudi di pesce e formaggi molli. Ideale con piatti di verdure e secondi piatti di pesce importante alla griglia o bollito.

SERVIZIO: Si consiglia il servizio a 8 °C.

INDICAZIONE IN CARTA VINI: Sutto – Costaluna Bianco IGT Trevenezie, 2025

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

Società Agricola Sutto – Salgareda (TV) | Distribuzione e Logistica: Il Filare srl • +39 0421 658718 • commerciale@ilfilare.eu

Costaluna

2025
IGT Trevenezie

SUTTO

Fresh, bright and harmonious, it elegantly expresses the lightness of a land where water and earth meet. Delicate aromas and a soft, balanced palate come together in a pleasant, smooth and approachable wine, with a fresh and easy-drinking character.





TECHNICAL SHEET

COLOUR: pale straw yellow with greenish highlights.

AROMA: lively and well-defined aromas of pineapple and ripe yellow apple, with citrus notes and a delicate yet distinctive hint of peach.

PALATE: harmonious and expressive, with its characteristic aromas complemented by freshness and a distinctive mineral note. The palate is crisp, savoury and highly drinkable.

WINEMAKING PROCESS: harvesting takes place in the early hours of the morning. Innovative winemaking techniques enhance the distinctive characteristics of the two grape varieties: the freshness and salinity of Manzoni Bianco combined with the softness and structure of Chardonnay.

TECHNICAL DATA: alcool 12,00% Vol.

VINEYARDS: vines trained using single or double Guyot systems, with an average age of 15 years and a planting density of approximately 5,000 vines per hectare.

VINEYARD MANAGEMENT: certified sustainable SQNPI farming practices with reduced environmental impact.

SOILS: stony at the surface, with a predominance at depth of Caranto, a silty-sandy clay of fluvio-glacial origin, with a high limestone content.

HARVEST: first half of September.

GRAPE VARIETIES: Manzoni Bianco and Chardonnay.

AGEING POTENTIAL: develops positively for up to 3 years after harvest.

BOTTLE SIZES: 0,75 L

FOOD PAIRINGS: an excellent wine to begin a meal, perfect with raw fish and soft cheeses. Ideal with vegetable dishes and substantial grilled or boiled fish courses.

SERVING TEMPERATURE: best served at 8°C.

WINE LIST DESCRIPTION: Sutto – Costaluna Bianco IGT Trevenezie, 2025

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

Società Agricola Sutto – Salgareda (TV) | Distribuzione e Logistica: Il Filare srl • +39 0421 658718 • commerciale@ilfilare.eu