Costaluna

2025
IGT Trevenezie

SUTTO

Di piacevole struttura e gusto persistente, armonizza eleganza e vigore in un'espressione fresca e scorrevole. Un rosso equilibrato, diretto e luminoso, capace di raccontare il carattere del territorio tra il Piave e la laguna di Venezia.





SCHEDA TECNICA

COLORE: rosso intenso con riflessi violacei.

PROFUMO: all'olfatto si presenta intenso ed elegante, con un equilibrio tra note speziate e di frutta a bacca scura.

SAPORE: dal sorso pieno e vellutato, si esprime con grande eleganza in gioventù.

TECNICA PRODUTTIVA: le uve, accuratamente selezionate, vengono sottoposte a una delicata macerazione a temperatura controllata, che favorisce l'estrazione degli aromi più fini ed eleganti mantenendo il vino piacevole alla beva. Segue un breve affinamento in barrique di rovere.

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: terza decade di settembre.

UVAGGIO: Malbech, Merlot e Pinot Nero.

CAPACITÀ EVOLUTIVA: buona capacità evolutiva, in crescita nei 5 anni dalla vendemmia.

FORMATI: 0,75 L

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Costaluna Rosso è l'abbinamento ideale per secondi di carne in ogni tipo di cottura, salumi e formaggi stagionati.

SERVIZIO: Si consiglia il servizio a 16 °C.

INDICAZIONE IN CARTA VINI: Sutto – Costaluna Rosso 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

With its pleasant structure and persistent finish, it balances elegance and character in a fresh, smooth expression. A well-balanced, straightforward and vibrant red wine that reflects the character of the land between the Piave River and the Venetian Lagoon.





TECHNICAL SHEET

COLOUR: intense red with violet highlights.

AROMA: intense and elegant on the nose, with a harmonious balance between spicy notes and dark berry fruit.

PALATE: full-bodied and velvety, expressing great elegance in its youth.

WINEMAKING PROCESS: the carefully selected grapes undergo gentle maceration at a controlled temperature, encouraging the extraction of the finest and most elegant aromas while preserving the wine's pleasant drinkability. This is followed by a short ageing period in oak barriques.

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 MANAGAMENT: 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: third decade of September.

GRAPE VARIETIES: Malbech, Merlot and Pinot Nero.

AGEING POTENTIAL: good ageing potential, developing further over the first 5 years after harvest.

BOTTLE SIZES: 0,75 L

FOOD PAIRINGS: Costaluna Rosso is an ideal match for meat dishes prepared in any style, cured meats and aged cheeses.

SERVING TEMPERATURE: best served at 16°C.

WINE LIST DESCRIPTION: Sutto – Costaluna Rosso 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