

Lo Chardonnay Sutto coniuga armonia e delicatezza in un vino dalle caratteristiche raffinate e dirette, il cui profumo ricorda la crosta di pane e la naturalezza di cose semplici che arrivano a compiacere anche la sensibilità di un degustatore esperto.



SCHEDA TECNICA

Colore

Giallo paglierino.

Profumo

Offre al naso un bouquet particolarmente fruttato ed elegante con un vivo sentore di frutta bianca e agrumi. Mineralità e leggere note sulfuree si intersecano donando complessità.

Sapore

Un vino di carattere e armonia con una spiccata mineralità, un'acidità moderata e una lunga persistenza al palato.

Tipologia produttiva

Parte del pigiato viene vinificata in bianco, la restante parte invece viene "criomacerata" a temperatura controllata. Minime quantità vengono fatte fermentare in barili di rovere per poi essere aggiunte alla massa. In seguito il vino sosta sui propri lieviti per almeno cinque mesi con periodici bâtonnage.

Dati tecnici

Alcool 13,00% Vol.

Vigneti

Viti allevate a sistema Guyot, età media 20 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

Seconda metà di settembre ed eseguita manualmente.

Uvaggio

Chardonnay.

Capacità evolutiva

Buona capacità evolutiva fino ai 3-4 anni dalla vendemmia se conservato in condizioni idonee.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Gradevole in abbinamento a sfiziosi aperitivi, lo Chardonnay Sutto è indicato per un pasto vegetariano o di pesce grasso come salmone, tonno o sgombro.

Servizio

A 8-10 °C.

Indicazione in carta vini

Sutto - Chardonnay Igt Trevenezie, 2024

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