

Da sempre la Famiglia Sutto ha dimostrato una devozione nei confronti di questo vitigno: il Merlot annata ha un'ottima espressione sia in gioventù, sia nella naturale evoluzione, donando piena soddisfazione alla beva.



SCHEDA TECNICA

Colore

Rosso spinello intenso.

Profumo

Nel bicchiere emana delle note ben pronunciate di frutta rossa matura piacevolmente accompagnate da lievi sfumature speziate di pepe nero e cannella.

Sapore

Al palato è tipicamente intenso, armonioso e soddisfacente, con tannini ben evoluti e un piacevole retrogusto speziato.

Tipologia produttiva

Vinificato in rosso per un periodo di macerazione medio lungo con periodiche follature, che durante la fermentazione permettono una buona estrazione di sostanze coloranti e polifenoli dalle bucce.

La complessità del vino è data da un parziale affinamento in Tonneaux.

Dati tecnici

Alcool 13,00% Vol.

Vigneti

Viti allevate a sistema Guyot, singolo o doppio, età media 20 anni, densità impianto oltre 5000 ceppi 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

Terza decade di settembre.

Uvaggio

Merlot.

Capacità evolutiva

Due anni di crescita, matura poi lentamente.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Ottimo con i secondi di carne alla griglia e nobili carni bianche da cortile. Il coniglio "in salmi" ne è un esempio, così come la ricetta della "faraona alla veneta".

Servizio

A 18° C, ideale da cantina.

Indicazione in carta vini

Sutto - Merlot 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