

*L'aperitivo o il dopocena trovano ottimo riscontro nelle graziose vesti dello spumante Sutto Millesimé, che con un design nuovo si veste di preziosa leggerezza al fine di essere abbinato ai momenti più leggeri e vivaci.*



## SCHEDA TECNICA

### Colore

Giallo paglierino tenue.

### Profumo

Fresco e aromatico, con sentori tropicali di ananas e pesca. Ricorda profumi primaverili di fiori di campo come glisine e acacia.

### Sapore

Presenta un corpo snello e vivace con note limpide che ne risaltano freschezza e sapidità, e con una acidità bilanciata che dona a questo spumante grande versatilità e piacevolezza.

### Tipologia produttiva

Pressatura soffice delle uve, prima fermentazione in serbatoio; presa di spuma in autoclave secondo il metodo Charmat-Martinotti, con sosta sui lieviti di almeno 30 giorni.

### Dati tecnici

Alcool 11,00% Vol.

Residuo zuccherino: 8-9 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 decade di settembre.

### Uvaggio

Cuvée di uve del territorio.

### Capacità evolutiva

Vino di prima beva.

### Formati

0,75 L

### Abbinamenti consigliati

Sfiziose portate d'aperitivo assecondano Sutto Millesimé nella sua peculiare e raffinata vivacità. Ottima bollicina da dopo pasto.

### Servizio

Va servito fresco alla temperatura di 4-6°C, preferibilmente nel secchiello con il ghiaccio.

### Indicazione in carta vini

Sutto - Millesimé Spumante Brut

Litri	Bottiglie x cartone	Cartoni x strato	N° strati	Cartoni x pallet	Bottiglie per pallet
0,75	6	16	6	96	576