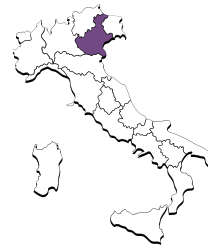


Il Pinot Grigio Delle Venezie ha sedotto per anni indistintamente il palato di italiani e stranieri che giunti nelle nostre terre, oggi come sempre, cadono nel piacevole compromesso di un vino secco, ma per nulla esigente, che stimola al bere perché leggero ed elegante.



SCHEDA TECNICA

Colore

Giallo paglierino tenue.

Profumo

Una fragranza limpida e decisa che ricorda la nocciola, floreale nelle note di camomilla e glicine e lievemente aromatica nelle nuance di erbe di campo.

Sapore

La viva mineralità unita ad un sapore pieno e armonico, a riconferma dell'intramontabile classe di questo vino.

Tipologia produttiva

Viene vinificato in bianco: una prima macerazione a freddo è seguita da una pressatura soffice e una decantazione statica dei mosti. Dopo la fermentazione a temperatura controllata viene mantenuto in contatto con i propri lieviti con periodici bâtonnage sino all'imbottigliamento.

Dati tecnici

Alcool 13,00% Vol.

Vigneti

Viti allevate principalmente 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

A fine agosto o ad inizio di settembre a seconda delle annate.

Uvaggio

Pinot Grigio.

Capacità evolutiva

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

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Carni bianche, zuppe di pesce e grigliate di crostacei trovano una combinazione eccellente con il Pinot Grigio Sutto, nato per essere un vino equilibrato, secco e di grande personalità.

Servizio

8-10 °C.

Indicazione in carta vini

Sutto - Pinot Grigio Doc delle Venezie, 2024

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