

Il Nostro Prosecco DOC Brut Sutto proviene dai territori della provincia di Treviso ed è frutto della ricerca di un bere armonico e versatile diventato ormai l'immagine del Nostro modo di "fare vino".



SCHEDA TECNICA

Colore

Giallo paglierino tenue, con perlage fine e persistente, spuma cremosa.

Profumo

Flo reale di rosa, agrumi, acacia, fiore di vite e fruttati di pesca bianca, pera e mela.

Sapore

Asciutto, sapido, mai banale, ricordo sottile di lievito fresco.

Tipologia produttiva

Pressatura soffice delle uve, prima fermentazione in serbatoi inox e rifermentazione in grande recipiente metodo Charmat Martinotti, con sosta sui lieviti di circa 30 gg.

Dati tecnici

Alcool 11,00% Vol. Residuo zuccherino: 7-9 g/L

Vigneti

Sistema di allevamento: Guyot e cordone speronato, età media dei vigneti 15 anni, densità impianto circa 4000 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

Nella seconda metà di Settembre.

Uvaggio

Glera.

Capacità evolutiva

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

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Aperitivo d'eccellenza che accompagna piatti leggeri, particolarmente adatto a risotti di verdure e pasta fresca.

Servizio

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

Indicazione in carta vini

Sutto - Prosecco Doc Brut

Litri	Bottiglie x cartone	Cartoni x strato	N° strati	Cartoni x pallet	Bottiglie per pallet
0,75	6	16	5	80	480