

*Il Nostro Prosecco DOC Extra Dry Sutto 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 fino e persistente, spuma cremosa.

### Profumo

Lievi sentori di pesca e pera si accompagnano a freschi profumi di fiori di campo e glicine, piacevole e moderna la nota agrumata.

### Sapore

Armonioso, fresco, piacevolmente morbido e sapido.

### 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: 13-14 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

Sassosi in superficie, in profondità predominante è la presenza di Caranto, argilla limosa sabbiosa, di origine fluvio-glaciale, con elevata presenza di calcare.

### Vendemmia

Seconda decade di settembre.

### Uvaggio

Glera.

### Capacità evolutiva

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

### Formati

0,20 L - 0,375 L - 0,75 L - 1,5 L

### Abbinamenti consigliati

Ideale come aperitivo, accompagna piatti leggeri, particolarmente adatto a risotti di verdure e pasta fresca.

### Servizio

Va servito fresco alla temperatura di 6-8 °C, preferibilmente nel secchiello con il ghiaccio.

### Indicazione in carta vini

Sutto - Prosecco Doc Extra Dry

L.	Bt x Ct	Ct x strato	N° strati	Ct x pallet	Bt per pallet
0,20	24	11	8	88	2112
0,375	12	13	6	1,5	936

L.	Bt x Ct	Ct x strato	N° strati	Ct x pallet	Bt per pallet
0,75	6	16	5	80	480
1,5	6	10	4	40	240