

L'esempio di un'agricoltura manuale in terreni ripidi e insidiosi, unita ad una lavorazione tecnologicamente avanzata atta a mantenere il vino sui suoi nobili lieviti.



SCHEDA TECNICA

Colore

Giallo paglierino tenue, vivace perlage, con spuma cremosa.

Profumo

Floreale nelle nuance primaverili, fruttato nei toni di ananas, pera, albicocca e melograno. Evolve in sentori di frutta bianca e fieno secco

Sapore

Al palato risulta minerale e fresco, grazie alla sua innata eleganza. Persistenza e cremosità ai massimi livelli.

Tipologia produttiva

Pressatura soffice dell'uva fresca, decantazione e prima fermentazione; spumantizzato in autoclave secondo il metodo Charmat Martinotti con sosta sui lieviti per almeno 30 gg.

Dati tecnici

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

Vigneti

La forma di allevamento più diffusa è il doppio Guyot, detto doppio capovolto o cappuccina, l'età media è 25 anni, la maggior parte delle lavorazioni è svolta manualmente.

Gestione del vigneto

Sostenibile, certificata SQNPI, le uve destinate al Brut provengono preferibilmente dai versanti meno esposti al sole per preservarne la freschezza.

Terreni

Le colline del Conegliano Valdobbiadene sono emerse nell'epoca terziaria, formate da calcari argillosi con marne giallo-azzurrognole e arenarie cineree e cerulee.

Vendemmia

Nella seconda metà di Settembre.

Uvaggio

Glera.

Capacità evolutiva

Vino di prima beva.

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 - Valdobbiadene Docg, Prosecco Superiore Brut

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