

L'ultimo arrivato tra i Proseccchi Sutto, un vino sottile, raffinato, dalla spuma cremosa che esalta una piacevole persistenza. Una novità che ci fa scoprire il lato più intenso e accattivante del classico Prosecco.



SCHEDA TECNICA

Colore

Rosa cipria luminoso e brillante.

Profumo

Delicate note di rosa e di piccoli frutti rossi si aprono a piacevoli note tropicali di litchi e papaia.

Sapore

Un sapore armonico e fresco arricchito da un perlage sottile e persistente. Al palato si dimostra delicato e raffinato, con un note croccanti e fresche che esaltano il retrogusto prolungato, avvolgente e fruttato.

Tipologia produttiva

Pressatura soffice delle uve, prima fermentazione in serbatoio; presa di spuma in autoclave secondo il metodo Charmat-Martinotti, con sosta sui lieviti superiore a due mesi.

Dati tecnici

Alcool 11,00% Vol.

Residuo zuccherino: 7-8 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 quindicina di agosto per il Pinot Nero, seconda quindicina di settembre per il Glera.

Uvaggio

Glera e Pinot Nero.

Capacità evolutiva

Vino di prima beva.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Ideale come aperitivo, accompagna piatti leggeri come risotti di verdure e pasta fresca, ma si abbina perfettamente anche a piatti a base di pesce e soprattutto al sushi.

Servizio

Va servito fresco alla temperatura di 6-7°C preferibilmente nel secchiello con il ghiaccio.

Indicazione in carta vini

Sutto - Prosecco DOC Rosé Millesimato Brut, 2025

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