

SUTTO

BIANCO DI SUTTO

Fresco e giovane, ma com'è nel nostro stile elegante e intenso, il Bianco di Sutto si propone di esaltare le conosciute caratteristiche gustative di Manzoni e Chardonnay, sancendo in tal modo una combinazione unica tra aromi e morbidezza.



Colore *Giallo paglierino tenue.*

Profumo *Sprigiona aromi vivi e nitidi di ananas e mela gialla matura, l'amaricante sentore di scorza d'arancio apre una lieve, ma distinta nota aromatica, resa più morbida da sottili note burrose.*

Sapore *Armonico nei suoi tipici aromi, al palato dimostra un'adeguata mineralità e sapidità nella sua unica freschezza.*

Tipologia di produzione *Avviene una tradizionale vinificazione in bianco attraverso una prima macerazione a freddo e una pressatura soffice a cui segue una decantazione statica dei mosti. Fermentazione a temperatura controllata ed evoluzione in botti di acciaio, sui propri lieviti nobili.*

Gradazione 13% Vol.

Vendemmia Prima metà di settembre.

Varietà uve Manzoni Bianco & Chardonnay.

Formato 0,75 lt.

Abbinamenti consigliati *Ottimo vino d'inizio pasto, perfetto in abbinamento con crudi di pesce e formaggi molli. Ideale con piatti di verdure e secondi piatti di pesce importante alla griglia o bollito.*

Servizio *Va servito fresco intorno agli 8-10° C.*

Come indicare nella lista vini Bianco di Sutto IGT delle Venezie, 2015, Sutto.



Sutto agricola

Via Arzeri, 34/1 31040 Campo di Pietra di Salgareda (TV) - Venezia - Tel. +39 0422 744063 - info@sutto.it - www.sutto.it