

# T

## ULTIMO

Delizia e armonia in un'equilibrata ambrosia dorata, il passito Sutto è frutto del Manzoni bianco, un vitigno trevigiano che grazie alle sue caratteristiche combina la viva acidità che lo contraddistingue alla dolcezza di un passito per soddisfare le più esigenti combinazioni di gusti, accompagnando per analogia o contrasto le vivande più distinte.



**Colore** *Oro antico.*

**Profumo** *Sprigiona un gentile profumo di frutti canditi, in particolar modo albicocca unita a vaniglia e miele; sentori di spezie orientali e mediterranee rimangono nel bicchiere avvinato.*

**Sapore** *Dalla veste dolcemente delicata, con sentori di frutta secca, unisce una piacevole fragranza di pane biscottato e miele ad una nota speziata che ne esalta l'equilibrio e l'armonia.*

**Tipologia di produzione** Trae origine da selezionate uve raccolte e appassite naturalmente, le quali producono questo straordinario vino lungamente affinato in barrique.

**Gradazione** 14% Vol.

**Vendemmia** Fine agosto, inizio settembre

**Varietà uve** Manzoni Bianco.

**Formato** 0,375 lt.

**Abbinamenti consigliati** Si abbina perfettamente a formaggi saporiti, piccanti ed erborinati. Ideale per pasticceria secca e dolci ricchi di frutta candita.

**Servizio** Va servito fresco alla temperatura di 12°-14° C.

**Come indicare nella lista vini** Ultimo, passito di Manzoni Bianco IGT Veneto, 2012, 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