

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Sutto

NOME DEL VINO

Sutto Prosecco Extra Dry Doc

DENOMINAZIONE

Prosecco Doc

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

Senza annata

REGIONE DI PROVENIENZA

Veneto

TIPOLOGIA

Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Treviso (TV)

VINIFICAZIONE

Diraspatura, pigiatura e soffice pressatura per ottenere il mosto fiore, prima fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Segue maturazione e sosta sui lieviti; presa di spuma in autoclave secondo il metodo Charmat, sosta sui lieviti di almeno 45 giorni e seguente imbottigliamento.

AFFINAMENTO

nessun affinamento.

VITIGNO/I

100% Glera

ALLEVAMENTO

Guyot

ESPOSIZIONE

Sud-ovest

ALTITUDINE

10-20 m. s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

15

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Calcareo argilloso, sabbioso di origine fluvio-glaciale

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda decade di settembre

ETTARI VITATI

50

RESA PER ETTARO

15.000 kg /ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Antonio Cocca/Giotto Consulting

FORMATI DISPONIBILI

1,5 L 20 cl 37,5 cl 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

6 - 8°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

100.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

A454