

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Sutto

## NOME DEL VINO

Sutto Prosecco Doc Brut

## 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

Calcereo argilloso, sabbioso di origine fluvio-glaciale.

## EPOCA DI VENDEMMIA

Manuale nella seconda metà di Settembre

## ETTARI VITATI

50

## RESA PER ETTARO

15.000 kg /ettaro

## ENOLOGO/CONSULENTE

Antonio Cocca/Giotto Consulting

## FORMATI DISPONIBILI

75 cl

## GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

4 - 6°C

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

100.000

## QUANTITÀ PER CARTONE

6

## CODICE SAP

D5346