

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Sutto

NOME DEL VINO
Sutto Valdobbiadene DOCG
Prosecco superiore extra dry

DENOMINAZIONE
Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Docg

CLASSIFICAZIONE
DOCG

ANNATA IN COMMERCIO
Senza annata

REGIONE DI PROVENIENZA
Veneto

TIPOLOGIA
Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Area collinare della Docg
Valdobbiadene (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.

ETÁ 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
D5347