

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Sutto

NOME DEL VINO

Sutto Prosecco Valdobbiadene
Brut DOCG

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
seguito 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

D5348