

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Sutto

**NOME DEL VINO**  
Sutto Prosecco Extra Dry  
Astucciato

**DENOMINAZIONE**  
Prosecco DOC

**CLASSIFICAZIONE**  
DOC

**ANNATA IN COMMERCIO**  
Senza annata

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Veneto

**TIPOLOGIA**  
Spumanti

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Province di Treviso e Venezia

**VINIFICAZIONE**  
Diraspatura e pigiatura dell'uva fresca, soffice pressatura per ottenere il mosto fiore, prima fermentazione in recipienti inox a temperatura controllata e seguente maturazione e sosta a contatto dei lieviti post fermentazione; presa di spuma in autoclave secondo il metodo Charmat-Martinotti, sosta sui lieviti di almeno 45 giorni cui segue l'imbottigliamento sterile a freddo.

**AFFINAMENTO**  
.

**VITIGNO/I**  
100% Glera

**ALLEVAMENTO**  
Guyot

**ESPOSIZIONE**  
Sud-est

**ALTITUDINE**  
10-20 m. s.l.m.

**ETÁ MEDIA DEL VITIGNO**  
20

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
calcareo argilloso, sabbioso di origine fluvio-glaciale

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
Seconda decade di settembre

**ETTARI VITATI**  
20

**RESA PER ETTARO**  
10 000 kg /ettaro

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Antonio Cocca/Giotto Consulting

**FORMATI DISPONIBILI**  
1,5 L 75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
11% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA**  
6 - 8°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
100.000

**QUANTITÀ PER CARTONE**  
1

**CODICE SAP**  
D5350