

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Sutto

**NOME DEL VINO**  
Sutto Sertò Raboso Frizzante

**DENOMINAZIONE**  
Raboso Veneto IGT

**CLASSIFICAZIONE**  
IGT

**ANNATA IN COMMERCIO**  
Senza annata

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Veneto

**TIPOLOGIA**  
Rossi

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Campo di Pietra (TV)

**VINIFICAZIONE**  
Viene eseguita una breve macerazione sulle bucce grazie a cui si ottiene una minore estrazione di sostanze tanniche. A seguito avviene una fermentazione alcolica con lieviti selezionati per 15 giorni a bassa temperatura. La presa di spuma avviene in autoclave; il vino viene poi messo in bottiglia giovane per garantire la migliore espressione.

**AFFINAMENTO**  
in acciaio

**VITIGNO/I**  
100% Raboso

**ALLEVAMENTO**  
Guyot

**ESPOSIZIONE**  
Sud

**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 ottobre

**ETTARI VITATI**  
20

**RESA PER ETTARO**  
12 000 kg /ettaro

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Antonio Cocca

**FORMATI DISPONIBILI**  
75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
11,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA**  
8 - 10°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
12.700

**QUANTITÀ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
W196