

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Sutto

NOME DEL VINO
Sutto Chardonnay

DENOMINAZIONE
Chardonnay Igt Trevenezie

CLASSIFICAZIONE
IGT

ANNATA IN COMMERCIO
219

REGIONE DI PROVENIENZA
Veneto

TIPOLOGIA
Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Campo di Pietra (TV)

VINIFICAZIONE
Parte del pigiato viene vinificata in bianco, la restante parte invece viene "criomacerata" per un tempo medio lungo a temperatura controllata. Minime quantità vengono fatte fermentare in barili di rovere per poi essere aggiunte alla massa. In seguito il vino sosta sui propri lieviti per almeno cinque mesi con periodici batonnage.

AFFINAMENTO
.

VITIGNO/I
100% Chardonnay

ALLEVAMENTO
Guyot

ESPOSIZIONE
Sud-est

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 metà di settembre

ETTARI VITATI
6

RESA PER ETTARO
12 000 kg /ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Antonio Cocca

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
8 - 10°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
12.700

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
W204