

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Sutto

**NOME DEL VINO**  
Sutto Pinot Grigio

**DENOMINAZIONE**  
Pinot Grigio Doc delle Venezie

**CLASSIFICAZIONE**  
DOC

**ANNATA IN COMMERCIO**  
2019

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Veneto

**TIPOLOGIA**  
Bianchi

**STILE DI PRODUZIONE**

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

**VINIFICAZIONE**  
Viene vinificato in bianco: una prima macerazione a freddo è seguita da una pressatura soffice e una decantazione statica dei mosti. Dopo la fermentazione a temperatura controllata viene mantenuto in contatto con i propri lieviti con periodici batonnage sino all'imbottigliamento.

**AFFINAMENTO**  
.

**VITIGNO/I**  
100% Pinot Grigio

**ALLEVAMENTO**  
Guyot

**ESPOSIZIONE**  
Sud-est

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

**ETÁ MEDIA DEL VITIGNO**  
15

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

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
Inizio di settembre da un vigneto che ha raggiunto un'ottima maturità produttiva

**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**  
16.000

**QUANTITÀ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
W207