

# SUTTO

## PROSECCO DOC EXTRA DRY

Il Nostro Prosecco DOC extra dry Sutto proviene dai territori della provincia di Treviso ed è frutto della ricerca di un bere armonico e versatile diventato ormai l'immagine del Nostro modo di "fare vino".



**Colore** *Giallo paglierino brillante*

**Profumo** *Lievi sentori di pesca e pera si accompagnano a freschi profumi di fiori di campo.*

**Sapore** *Un sapore armonico e fresco arricchito da un perlage sottile e persistente.*

**Tipologia di produzione** Metodo Charmat-Martinotti.

**Gradazione** 11% Vol.

**Vendemmia** Seconda decade di settembre.

**Varietà uve** Glera.

**Residuo zuccherino** 14 gr/lt.

**Formato** 0,75 lt.

**Abbinamenti consigliati** Ottimo come aperitivo, accompagna piatti leggeri, particolarmente adatto a risotti di verdure e pasta fresca.

**Servizio** Va servito fresco alla temperatura di 6-8°C preferibilmente nel secchiello con il ghiaccio.

**Come indicare nella lista vini** Prosecco DOC extra dry, 2016 ,Sutto.



**Sutto Agricola**

Via Arzeri, 34/1 31040 Campo di Pietra di Salgareda (TV) - Venezia - Tel. +39 0422 744063 - info@sutto.it - www.sutto.it