

# SUTTO

## PINOT GRIGIO

Il Pinot Grigio delle Venezie ha sedotto per anni indistintamente il palato di italiani e stranieri che giunti nelle nostre terre, oggi come sempre, cadono nel piacevole compromesso di un vino secco, ma per nulla esigente, che stimola al bere perché leggero ed elegante.



**Colore** *Giallo paglierino tenue.*

**Profumo** *Una fragranza limpida e decisa ricorda la nocciola, floreale nelle note di camomilla e glicine e lievemente aromatica nelle nuance di erbe di campo.*

**Sapore** *La viva mineralità unita ad un sapore pieno ed armonico, a riconferma dell'intramontabile classe di questo vino.*

**Tipologia di produzione** 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.

**Gradazione** 13% Vol.

**Vendemmia** Inizio di settembre da un vigneto che ha raggiunto un'ottima maturità produttiva.

**Varietà uve** Pinot Grigio.

**Formato** 0,75 lt.

**Abbinamenti consigliati** Carni bianche, zuppe di pesce e grigliate di crostacei trovano una combinazione eccellente con il Pinot Grigio Sutto, nato per essere un vino equilibrato, secco e di grande personalità.

**Servizio** Va servito fresco intorno agli 8-10° C.

**Come indicare nella lista vini** Pinot Grigio IGT delle Venezie, 2015, Sutto.

