

TT

FERRUCCIO PRIMO

1942, Ferruccio Sutto è la mente dinamica e al tempo stesso il braccio forte che ha dato la spinta decisiva alla produzione dei nostri vini. Proprio queste caratteristiche di forza e dinamismo sono rese nettare dalle meravigliose uve del 2009 in questo doppio magnum di taglio bordolese a lui dedicato.



Colore *Rosso granato intenso.*

Profumo *Una fragranza eterea e coinvolgente fin da subito avvolge l'olfatto nelle note di frutta di bosco matura e si sviluppa in un chiaro rimando alla susina agostana. Successivamente l'evoluzione in bicchiere permette di notare pochi sentori vegetali che mantengono negli anni la grinta del vino senza sovrastare i gradevoli profumi di fiori autunnali e terziari speziati di tabacco e vaniglia.*

Sapore *Al palato ricco ed armonioso, ha una buona acidità e una strutturata morbidezza dovuta alla maturazione che ne esalta i tannini dolci, permettendo al vino di mantenere una persistenza lunga e vellutata.*

Tipologia di produzione Solo le migliori uve delle migliori annate dopo una lunga macerazione e un'affinamento in barrique di almeno venti mesi diventano Ferruccio Primo.

Gradazione 13,5% Vol.

Vendemmia Prima quindicina di ottobre.

Varietà uve Cabernet Sauvignon e Merlot.

Formato 3,0 lt.

Abbinamenti consigliati Buono con le carni nere, eccellente con le carni rosse, si presta ad abbinamenti articolati e dinamici trovando perfetto riscontro anche in formaggi invecchiati.

Servizio A 18° C, si consiglia di stappare la bottiglia mezz'ora prima di servire, versare in decanter e successivamente in bicchieri ampi.

Come indicare nella lista vini Ferruccio Primo, (Cabernet/Merlot) IGT delle Venezie, 2009, 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