

SUTTO

Prosecco DOC

100% Glera

Italie, Vénétie



La famille SUTTO exploite le domaine depuis maintenant 3 générations.

Les vignes se situent dans la vallée de la Piave, à proximité de trévis. La particularité du terrain et la proximité de la mer Adriatique sont propices pour la production de vins de qualité.

Le prosecco est vendangé manuellement pendant la 2^{ème} quinzaine de septembre. La prise de mousse est faite selon la méthode Charmat, c'est-à-dire lors de fermentation en cuve inox sous pression. La fermentation est arrêtée en baissant la température.

Robe jaune paille, brillante.

Le nez est floral, avec des arômes légers de pêche et de poire.

La bouche est très aromatique, harmonieuse et fraîche.

Température de service : très frais 4/6°C

Alcool : 11 %

Sucres résiduels : 8-10g/lit

L'apéritif par excellence, il accompagne également les plats légers et particulièrement les risottos de légumes ou les pâtes fraîches.