

SUTTO

BIANCO DI SUTTO

Fresco e giovane, ma com'è nel nostro stile elegante e intenso, il Bianco di Sutto si propone di esaltare le conosciute caratteristiche gustative di Manzoni e Chardonnay, sancendo in tal modo una combinazione unica tra aromi e morbidezza.



Colore *Giallo paglierino tenue.*

Profumo *Sprigiona aromi vivi e nitidi di ananas e mela gialla matura, l'amaricante sentore di scorza d'arancio apre una lieve ma distinta nota aromatica, resa più morbida da sottili note burrose.*

Sapore *Armonico nei suoi tipici aromi, al palato dimostra un'adeguata mineralità e sapidità nella sua unica freschezza.*

Tipologia di produzione *Avviene una tradizionale vinificazione in bianco attraverso una prima macerazione a freddo e una pressatura soffice a cui segue una decantazione statica dei mosti. Fermentazione a temperatura controllata ed evoluzione in botti di acciaio, sui propri lieviti nobili.*

Gradazione 12,5% Vol.

Vendemmia Prima metà di settembre.

Varietà uve Manzoni Bianco e Chardonnay.

Formato 0,75 lt.

Abbinamenti consigliati *Ottimo vino d'inizio pasto, perfetto in abbinamento con crudi di pesce e formaggi molli. Ideale con piatti di verdure e secondi piatti di pesce importante alla griglia o bollito.*

Servizio *Va servito fresco alla temperatura di 8-10°C.*

Come indicare nella lista vini Bianco di Sutto IGT Trevenezie, 2018, Sutto.



SUTTO

ROSATO DI SUTTO

Nei tempi lontani, nella zona del Piave, il vino Rosato era consumato abitualmente dalle famiglie contadine che lavoravano nelle tenute estive dei nobili veneziani. Già all'epoca era considerato un vino elegante da bere la domenica.

Il Rosato di Sutto offre un'esperienza gustativa di alto livello, in cui si fondono tradizione e innovazione.



Colore *Petalo di rosa tenue.*

Profumo *Offre al naso un bouquet fruttato con decisi sentori di piccoli frutti rossi, ciliegie e fragoline selvatiche.*

Sapore *Al palato è fresco, gustoso, sapido e piacevole con un'invitante facilità di beva; aromatico al retrogusto.*

Tipologia di produzione La raccolta nelle prime ore della mattina e la soffice pressatura delle uve rosse destinate al nostro Rosato, danno una tonalità rosa intrigante e personale. La fermentazione a bassa temperatura in botti di acciaio, sui propri lieviti nobili almeno per 6 mesi.

Gradazione 12,5% Vol.

Vendemmia Differenziata a seconda dei tre vitigni.

Varietà uve Pinot Nero, Raboso e Merlot.

Formato 0,75 lt.

Abbinamenti consigliati Perfetto in abbinamento con risotto di pesce o crostacei, salumi e salsicce. Da provare anche in accompagnamento di carni bianche e formaggi cremosi.

Servizio Va servito fresco alla temperatura di 8-10°C.

Come indicare nella lista vini Rosato di Sutto IGT Trevenezie, 2018, Sutto.



SUTTO

CHARDONNAY

Lo Chardonnay delle Venezie Sutto coniuga armonia e delicatezza in un vino dalle caratteristiche raffinate e dirette, il cui profumo ricorda la crosta di pane e la naturalezza di cose semplici che arrivano a compiacere anche la sensibilità di un degustatore esperto.



Colore *Giallo paglierino tenue.*

Profumo *Offre al naso un bouquet particolarmente fruttato ed elegante con un vivo sentore di frutta bianca e agrumi. Singolare e piacevole la nota di vaniglia dovuta alla parziale fermentazione in barili in rovere.*

Sapore *Un vino di carattere e armonia con una spiccata mineralità, un'acidità moderata e una lunga persistenza al palato.*

Tipologia di produzione Parte del pigiato viene vinificata in bianco, la restante parte invece viene "criomacerata" per un tempo medio lungo a temperatura controllata. Minime quantità vengono fatte fermentare in barili di rovere per poi essere aggiunte alla massa. In seguito il vino sosta sui propri lieviti per almeno cinque mesi con periodici batonnage.

Gradazione 13% Vol.

Vendemmia Seconda metà di settembre a maturazione avanzata in un vigneto di oltre 20 anni.

Varietà uve Chardonnay.

Formato 0,75 lt.

Abbinamenti consigliati Gradevole in abbinamento a sfiziosi aperitivi, lo Chardonnay Sutto è indicato per un pasto vegetariano o di pesce grasso come salmone, tonno o sgombro.

Servizio Va servito fresco alla temperatura di 8-10°C.

Come indicare nella lista vini Chardonnay IGT Trevenezie, 2018, Sutto.



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 che 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 e 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. - 0,375 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 alla temperatura di 8-10°C.

Come indicare nella lista vini Pinot Grigio DOC delle Venezie, 2018, Sutto.



SUTTO

CABERNET

Il Cabernet delle Venezie rappresenta l'inconfondibile stile dell'alta qualità Sutto. Un vino d'annata con eccellenti prospettive di evoluzione nel tempo.



Colore *Rosso tormalina intenso.*

Profumo *Note intense di confettura di ciliegia e mora caratterizzano questo ottimo vino, unico nel suo genere per i delicati sentori di erbe mediterranee non sovrastanti le piacevoli essenze fresche di viola e frutti rossi acerbi.*

Sapore *Un timbro armonioso e appagante contraddistingue il Cabernet Sutto che dimostra un carattere deciso e avvolgente, moderato da un tannino evoluto.*

Tipologia di produzione Vinificato in rosso in un periodo di macerazione medio lungo con periodiche follature, che durante la fermentazione permettono una buona estrazione di sostanze coloranti e polifenoli dalle bucce, favorendo inoltre l'ossigenazione dei lieviti, rendendoli quindi più attivi. La complessità del vino è data da un parziale affinamento in Tonneaux.

Gradazione 13% Vol.

Vendemmia Tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre.

Varietà uve Cabernet.

Formato 0,75 lt. - 1,5 lt. - 0,375 lt.

Abbinamenti consigliati Ideale nell'accompagnamento di carni alla brace, salumi stagionati e formaggi a pasta semi-dura.

Servizio Va servito alla temperatura di 18°C.

Come indicare nella lista vini Cabernet IGT Trevenezie, 2018, Sutto.



SUTTO

MERLOT

Da sempre la Famiglia Sutto ha dimostrato una devozione nei confronti di questo vitigno: il Merlot annata ha un'ottima espressione sia in gioventù, sia nella naturale evoluzione, donando piena soddisfazione alle nostre tavole.



Colore *Rosso spinello intenso.*

Profumo *Nel bicchiere emana delle note ben pronunciate di frutta rossa matura piacevolmente accompagnate da lievi sfumature speziate di pepe nero e cannella.*

Sapore *Al palato è tipicamente intenso, armonioso e soddisfacente, con tannini ben evoluti e un piacevole retrogusto speziato.*

Tipologia di produzione Vinificato in rosso per un periodo di macerazione medio lungo con periodiche follature, che durante la fermentazione permettono una buona estrazione di sostanze coloranti e polifenoli dalle bucce, favorendo inoltre l'ossigenazione dei lieviti, rendendoli quindi più attivi. La complessità del vino è data da un parziale affinamento in Tonneaux.

Gradazione 13% Vol.

Vendemmia Terza decade di settembre.

Varietà uve 100% Merlot.

Formato 0,75 lt.

Abbinamenti consigliati Ottimo con i secondi di carne alla griglia e nobili carni bianche da cortile. Il coniglio "in salmi" ne è un esempio, così come la ricetta della "faraona alla veneta".

Servizio Va servito alla temperatura di 18°C.

Come indicare nella lista vini Merlot IGT Trevenezie, 2018, Sutto.



TT

CAMPO SELLA

Un vigneto piccolo dai frutti preziosi è il risultato della dedizione da cui nasce il Merlot in purezza. Sutto: 5753 viti che in questi anni hanno permesso all'azienda di lavorare attraverso una selezione delle migliori uve, da cui si ottengono al massimo 6000 bottiglie. L'espressione massima del Merlot in un vino che si sta affermando come autentico "purosangue".



Colore *Rosso intenso vivido con riflessi violacei.*

Profumo *Un effluvio di frutta rossa intenso e completo che si sviluppa in lievissimi sentori di pepe nero e cannella, arricchito da lievi note di profumi terziari: legno e cuoio.*

Sapore *Un vino dal gusto asciutto, deciso e armonico di ottima struttura e persistenza. Garantisce un'articolata evoluzione in bicchiere che ne esalta le percezioni olfattive.*

Tipologia di produzione Ottenuto da una prolungata macerazione di uve Merlot attentamente selezionate e un affinamento in barrique.

Gradazione 13% Vol.

Vendemmia Prima quindicina di ottobre.

Varietà uve Merlot 100%.

Formato 0,75 lt. - 1,5 lt.

Abbinamenti consigliati Ideale per accompagnare i più nobili tagli di carne bovina così come tradizionali arrosti. Ottimo se accostato a formaggi stagionati non piccanti, s'incontra magistralmente con piatti a base di tartufo.

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

Come indicare nella lista vini Campo Sella (100% Merlot) IGT delle Venezie, 2015, Sutto.



TT

DOGMA ROSSO

Dogma: l'assoluto e indiscutibile legame tra Merlot e Cabernet Sauvignon, un taglio bordolese in cui le proporzioni variano in base ai frutti dell'annata, al fine di ottenere un vino dai caratteri nobili e armoniosi. Immutabile rimane la voglia di trasmettere emozioni e sensazioni sempre più intense attraverso ogni bottiglia del nostro aristocratico "fuoriclasse".



Colore Rosso granato intenso.

Profumo All'olfatto si presenta avvolgente, combina in modo magistrale Cabernet e Merlot come nella più antica delle tradizioni bordolesi, evidenziando lievi sentori erbacei che non sovrastano le piacevoli essenze floreali di viola e i delicati terziari di vaniglia, cacao e tabacco ben amalgamati.

Sapore Bevuto giovane risulta asciutto, vigoroso e ben scolpito; dopo un'adeguata maturazione si percepiscono tannini dolci che permettono una persistenza lunga e setosa.

Tipologia di produzione Un'attenta selezione delle uve precede una lunga macerazione dopo la quale Dogma Rosso viene affinato in barrique per almeno 18 mesi.

Gradazione 13% Vol.

Vendemmia Prima quindicina di ottobre.

Varietà uve Cabernet Sauvignon e Merlot.

Formato 0,75 lt. - 1,5 lt.

Abbinamenti consigliati Dogma Rosso è l'abbinamento ideale per secondi di carne rossa importante in ogni tipo di cottura e formaggi di lunga o media stagionatura.

Servizio A 18°C, si consiglia di stappare la bottiglia mezz'ora prima di servire. Se invecchiato versare in decanter.

Come indicare nella lista vini Dogma Rosso (Cabernet/Merlot) IGT delle Venezie, 2015, Sutto.



TT

FERRUCCIO SECONDO

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 2012 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 e 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 Secondo.

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 Secondo, (Cabernet/Merlot) IGT delle Venezie, 2012, Sutto.



TT

RABOSO PIAVE DOC

Ogni singola zolla di Terra del nostro territorio parla di questo vitigno autoctono, dal carattere robusto e insinuante che resiste nei secoli, arrivando vincitore al nostro tempo; il Raboso, oggi, presenta caratteristiche peculiari al punto da essere considerato un'eccezione nel mondo dei grandi vini.



Colore *Rosso intenso con riflessi granati.*

Profumo *Il Raboso presenta le tipiche fragranze marcate di marasca matura e al prolungarsi dell'invecchiamento fa emergere sentori di spezie mediterranee e un vivo profumo di violetta.*

Sapore *Un vino dalle note vive seppur austere, combinate a un peculiare sentore di marasca matura. Ricco di tannini e di tipica acidità ben armonizzata; questo vino è esempio di uno stile unico e armonico.*

Tipologia di produzione Dopo un'attenta selezione delle uve, segue una lunga macerazione e in seguito un affinamento in botte grande, che permette la degustazione solo a due anni dalla vendemmia.

Gradazione 13% Vol.

Vendemmia Ultima decade di ottobre.

Varietà uve Raboso Piave.

Formato 0,75 lt. - 1,50 lt.

Abbinamenti consigliati Da sempre unico con le carni nere, il Raboso, nella versione invecchiata, si adatta perfettamente al concetto di "vino da meditazione".

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

Come indicare nella lista vini Raboso Piave DOC, 2015, Sutto.



TT

ULTIMO

Delizia e armonia in un'equilibrata ambrosia dorata, il passito Sutto è frutto del Manzoni bianco, un vitigno trevigiano che grazie alle sue caratteristiche combina la viva acidità che lo contraddistingue alla dolcezza di un passito per soddisfare le più esigenti combinazioni di gusti, accompagnando per analogia o contrasto le vivande più distinte.



Colore Oro antico.

Profumo Sprigiona un gentile profumo di frutti canditi, in particolar modo albicocca unita a vaniglia e miele; sentori di spezie orientali e mediterranee rimangono nel bicchiere avvinato.

Sapore Dalla veste dolcemente delicata, con sentori di frutta secca, unisce una piacevole fragranza di pane biscottato e miele ad una nota speziata che ne esalta l'equilibrio e l'armonia.

Tipologia di produzione Trae origine da selezionate uve raccolte e appassite naturalmente, le quali producono questo straordinario vino lungamente affinato in barrique.

Gradazione 14% Vol.

Vendemmia Fine agosto, inizio settembre.

Varietà uve Manzoni Bianco.

Formato 0,375 lt.

Abbinamenti consigliati Si abbina perfettamente a formaggi saporiti, piccanti ed erborinati. Ideale per pasticceria secca e dolci ricchi di frutta candita.

Servizio Va servito fresco alla temperatura di 12-14°C.

Come indicare nella lista vini Ultimo, Passito di Manzoni Bianco IGT Veneto, 2013, Sutto.



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. - 0,375 lt.

Abbinamenti consigliati Ideale 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, S.A., Sutto.



TT

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

Lo stile: “un modo per dire chi siamo, senza dover parlare”. Celebrare la preziosa Terra da cui proveniamo attraverso il vino delle nostre bottiglie è il nostro obiettivo più ambizioso. Per questa ragione l'azienda Sutto ha deciso di stabilire un sodalizio tra i più nobili territori Veneti, includendo nella sua gamma di prodotti Ripasso e Amarone. I gioielli della Valpolicella.



Colore *Rosso rubino intenso.*

Profumo *Note intense di frutti rossi da confettura si amalgamano ai peculiari sentori speziati di liquirizia e cioccolato.*

Sapore *Sapido e penetrante nelle sue note più decise e tanniche, etereo e omogeneo in quelle più dolci in cui concede un retrogusto di amarena.*

Tipologia di produzione Uve altamente selezionate vengono poste ad appassire naturalmente su graticci, in seguito avviene una pigiatura a cui segue una tradizionale vinificazione in rosso. Il vino ottenuto viene dapprima affinato in legno e poi ulteriormente affinato in vetro.

Gradazione 15,5% Vol.

Vendemmia Manuale tra fine di settembre e inizio ottobre.

Varietà uve Corvina, Corvinone e Rondinella.

Formato 0,75 lt.

Abbinamenti consigliati Un vino da meditazione; eccellente nell'abbinamento a carni importanti e tartufo bianco, ma insolito e sorprendente accanto a un tradizionale risotto alla milanese.

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

Come indicare nella lista vini Amarone della Valpolicella DOCG, 2016, Sutto.



T

VALPOLICELLA RIPASSO DOC

Una seconda volta tra il calore delle uve.
Il metodo Ripasso è una tradizione che si rinnova ogni anno facendo il "ri-passo" del vino Valpolicella sulle vinacce dell'Amarone, ottenute dalle uve Corvina, Rondinella e Corvinone, ancora calde e ricche di zuccheri.



Colore *Rosso rubino vivo e intenso.*

Profumo *Un aroma intenso ed elegante sprigiona sentori di frutta rossa matura quale lampone, ciliegia e prugna agostana da confettura.*

Sapore *Al palato è armonico, caldo e concentrato nei tannini più dolci, con un elegante fondo speziato e di tostatura persistente.*

Tipologia di produzione La vinificazione del Ripasso prevede che il Valpolicella resti in contatto con le vinacce dell'Amarone per alcuni giorni. In questo periodo avviene una seconda fermentazione alcolica a cui segue un affinamento in botte per circa 18 mesi.

Gradazione 14,5% Vol.

Vendemmia Manuale tra settembre e inizio ottobre.

Varietà uve Corvina, Corvinone e Rondinella.

Formato 0,75 lt.

Abbinamenti consigliati Si accompagna perfettamente a piatti di carne dalle cotture lunghe o a cotture alla brace con riduzioni balsamiche. Ottimo vino da meditazione.

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

Come indicare nella lista vini Valpolicella Ripasso DOC, 2017, Sutto.



batíso

BATISO PROSECCO DOC EXTRA DRY

Aromi delicati e sapori raffinati che nascono dalla perfetta simbiosi tra un microclima mite, forte di un'escursione termica notevole, e un terreno antichissimo, ricco di calcare e argilla, originatosi dal sollevamento di fondali marini.

Il Prosecco nella sua forma più autentica.



Colore *Giallo paglierino brillante di un vivo perlage.*

Profumo *Gradevolmente fruttato nei sentori di mela Golden e pera, presenta una sfumatura nettamente floreale e agrumata.*

Sapore *Festoso e vivace, al contempo sapido e lievemente minerale. Un'acidità viva sostiene briosamente la tipica struttura del Prosecco.*

Tipologia di produzione Metodo Charmat-Martinotti.

Gradazione 11% Vol.

Vendemmia Manuale nella seconda metà di settembre.

Varietà uve Glera.

Residuo zuccherino 14 gr/lt.

Formato 0,75 lt. - 1,5 lt.

Abbinamenti consigliati Ideale come aperitivo, perfetto con minestre di legumi e frutti di mare, paste delicatamente condite, formaggi freschi e carpacci di pesce.

Servizio Va servito fresco alla temperatura di 4-6°C, preferibilmente nel secchiello con il ghiaccio.

Come indicare nella lista vini Prosecco DOC extra dry, 2018, Batíso.



batíso

BATISO PROSECCO DOC BRUT

Aromi delicati e sapori raffinati che nascono dalla perfetta simbiosi tra un microclima mite, forte di un'escursione termica notevole, e un terreno antichissimo, ricco di calcare e argilla, originatosi dal sollevamento di fondali marini.

Perlage elegante e d'effetto.



Colore *Giallo paglierino brillante.*

Profumo *Caratterizzato da profumi ricchi di note agrumate e floreali, che si accompagnano a una piacevole nota di crosta di pane.*

Sapore *Una bella e viva energia gustativa accompagna la sapidità e la freschezza di un vino asciutto e armonico, mediamente persistente nei sentori fruttati.*

Tipologia di produzione Metodo Charmat-Martinotti.

Gradazione 11% Vol.

Vendemmia Manuale nella seconda metà di Settembre.

Varietà uve Glera.

Residuo zuccherino 8 - 10 gr/lit.

Formato 0,75 lt. - 3,0 lt. - 6,0 lt.

Abbinamenti consigliati Aperitivo d'eccellenza, indicato con antipasti di verdure e di mare anche elaborati, frutti di mare e piatti di pesce al forno o, com'è in uso nella zona di produzione, a tutto pasto.

Servizio Va servito fresco alla temperatura di 4-6°C, preferibilmente nel secchiello con il ghiaccio.

Come indicare nella lista vini Prosecco DOC brut, 2018, Batíso.



batíso

VALDOBBIADENE DOCG PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY

L' esempio di un'agricoltura esclusivamente manuale in terreni ripidi e insidiosi, unita ad una lavorazione tecnologicamente avanzata atta a mantenere il vino sui suoi nobili lieviti per un periodo sufficiente a fare del Batíso Valdobbiadene DOCG.

La piacevolezza del bere bene in ogni circostanza.



Colore *Giallo paglierino lucente.*

Profumo *Floreale nelle nuance primaverili, fruttato nei toni di ananas, pera, albicocca e melograno. Evolve in sentori di frutta bianca e fieno secco.*

Sapore *Al palato risulta minerale e fresco, grazie alla sua innata eleganza. Persistenza e cremosità ai massimi livelli.*

Tipologia di produzione Metodo Charmat-Martinotti.

Gradazione 11% Vol.

Vendemmia Manuale nella seconda metà di settembre.

Varietà uve Glera.

Residuo zuccherino 14 - 16 gr/lt.

Formato 0,75 lt.

Abbinamenti consigliati Il Valdobbiadene DOCG Prosecco superiore è ideale come aperitivo, ottimo con antipasti, primi piatti delicati, risotti e molluschi, trova perfetto riscontro anche con cibi piccanti e sfiziose sfoglie.

Servizio Va servito fresco alla temperatura di 4-6°C, preferibilmente nel secchiello con il ghiaccio.

Come indicare nella lista vini Valdobbiadene DOCG, Prosecco Superiore Extra Dry, 2018, Batíso.



batíso

VALDOBBIADENE DOCG PROSECCO SUPERIORE BRUT

L'esempio di un'agricoltura esclusivamente manuale in terreni ripidi e insidiosi, unita ad una lavorazione tecnologicamente avanzata atta a mantenere il vino suoi nobili lieviti per un periodo sufficiente a fare del Batíso Valdobbiadene DOCG.

Bollicine sottili ed eleganti.



Colore *Giallo paglierino brillante.*

Profumo *Caratterizzato da profumi ricchi di note di aromi speziati, che si accompagnano a una piacevole nota di mela Golden.*

Sapore *Una bella e viva energia gustativa accompagna la sapidità e la freschezza di un vino asciutto e armonico, mediamente persistente nei sentori fruttati.*

Tipologia di produzione Metodo Charmat-Martinotti.

Gradazione 11% Vol.

Vendemmia Manuale nella seconda metà di Settembre.

Varietà uve Glera.

Residuo zuccherino 5 - 7 gr/lit.

Formato 0,75 lt.

Abbinamenti consigliati Ottimo come aperitivo. Piacevole con leggeri e freschi antipasti estivi, crudités di verdura e pesce e insalate.

Servizio Va servito fresco alla temperatura di 4-6°C, preferibilmente nel secchiello con il ghiaccio.

Come indicare nella lista vini Valdobbiadene DOCG, Prosecco Superiore Brut, 2018, Batíso.



batíso

BATÍSO MILLESIMÉ

L'aperitivo o il dopocena trovano ottimo riscontro nelle graziose vesti dello spumante Batíso Millesimé che con un design nuovo si veste di leggerezza e candore al fine di essere abbinato ai momenti più leggeri e vivaci.



Colore *Giallo paglierino tenue.*

Profumo *Fresco e leggero, fruttato con sentori di ananas e mela golden. Ricorda profumi primaverili di fiori di campo come glicine e acacia.*

Sapore *Piacevole e amabile, dal corpo snello e vivace. Grazie alle sue caratteristiche leggere e versatili offre al palato l'inconfondibile eleganza della linea Batíso.*

Tipologia di produzione Metodo Charmat-Martinotti.

Gradazione 11% Vol.

Vendemmia Manuale nella seconda metà di settembre.

Varietà uve Cuvée di uve tradizionali del territorio.

Residuo zuccherino 14 - 16 gr/lt.

Formato 0,75 lt.

Abbinamenti consigliati Sfiziose portate d'aperitivo assecondano Batíso Millesimé nella sua peculiare e raffinata vivacità. Ottima bollicina da dopo pasto.

Servizio Va servito fresco alla temperatura di 4-6°C, preferibilmente nel secchiello con il ghiaccio.

Come indicare nella lista vini Millesimé spumante extra dry, S.A., Batíso.



batíso

BATÍSO BEACH VINO SPUMANTE EXTRA DRY

La linea Batíso si veste d'estate, uno spumante Extra Dry da servire con ghiaccio e limone. Fresco e piacevole è ideale per ogni occasione.



Colore *Giallo paglierino tenue.*

Profumo *Fresco e leggero, fruttato con sentori di ananas e mela golden. Ricorda profumi primaverili di fiori di campo come glicine e acacia.*

Sapore *Piacevole e amabile, dal corpo snello e vivace. Grazie alle sue caratteristiche leggere e versatili offre al palato l'inconfondibile eleganza della linea Batíso.*

Tipologia di produzione Metodo Charmat-Martinotti.

Gradazione 11% Vol.

Vendemmia Manuale nella seconda metà di settembre.

Varietà uve Cuvée di uve tradizionali del territorio.

Residuo zuccherino 16 - 18 gr/lt.

Formato 0,75 lt.

Abbinamenti consigliati Sfiziose portate d'aperitivo assecondano Batíso Beach nella sua peculiare e raffinata vivacità. Ottima bollicina da dopo pasto.

Servizio Va servito fresco alla temperatura di 4-6°C, preferibilmente nel secchiello con il ghiaccio.

Come indicare nella lista vini Batíso Beach Vino Spumante Extra Dry, S.A.



batíso

BATÍSO BEACH PROSECCO DOC BRUT

La linea Batíso si veste d'estate. Un Prosecco Doc Brut gradevolissimo, leggero, invitante e di estrema bevibilità.



Colore *Giallo paglierino tenue.*

Profumo *Fresco e leggero, fruttato con sentori di ananas e mela verde. Ricorda profumi primaverili di fiori di campo come glicine e biancospino.*

Sapore *Piacevole e amabile, dal corpo snello e vivace. Grazie alle sue caratteristiche leggere e invitanti offre un'estrema bevibilità.*

Tipologia di produzione Metodo Charmat-Martinotti.

Gradazione 11% Vol.

Vendemmia Manuale nella seconda metà di settembre.

Varietà uve Glera.

Residuo zuccherino 6 - 8 gr/lt.

Formato 0,75 lt.

Abbinamenti consigliati Ottimo come aperitivo, con verdure pastellate, frittiture e formaggi. Si abbina perfettamente a paste fredde condite e frutti di stagione.

Servizio Va servito fresco alla temperatura di 4-6°C, preferibilmente nel secchiello con il ghiaccio.

Come indicare nella lista vini Batíso Beach Prosecco DOC Brut, S.A.



Polje

COLLIO DOC FRIULANO

Viti nodose e contorte si esprimono in un vino armonico e raffinato la cui tipicità al palato si distingue in un leggero retrogusto di mandorla. Una simile leggerezza ben si combinava con il nome originario di questo vino: "Tocai". Oggi, allo stesso modo, rappresenta il carattere di chi lo produce in questa terra, definendosi semplicemente: Friulano.



Colore *Giallo paglierino tenue.*

Profumo *Un primo impatto intenso, ampio, ricorda i fiori d'acacia con sottili note burrose e una lieve nuance agrumata.*

Sapore *Nelle sue note è pieno e asciutto, fresco e caratterizzato da una buona acidità, lascia un peculiare retrogusto di mandorla, una caratteristica tipica della varietà di provenienza; la persistenza aromatica è intensa e soddisfacente.*

Tipologia di produzione Dopo la diraspatura, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata e successiva evoluzione in botti d'acciaio.

Gradazione 14% Vol.

Vendemmia Manuale, nella terza decade di settembre.

Varietà uve Friulano.

Formato 0,75 lt.

Abbinamenti consigliati Ottimo in accompagnamento a risotti leggeri e i formaggi molli. Un'intensità e una delicatezza che a seconda del momento appagano il palato.

Servizio Va servito fresco alla temperatura di 8-10°C.

Come indicare nella lista vini Friulano DOC Collio, 2018, Polje.



Polje

COLLIO DOC RIBOLLA

La Ribolla Gialla è un vitigno autoctono della zona del Collio che con ogni probabilità deriva dalle uve "Robola" dell'isola greca di Cefalonia, fu portato dai mercanti veneziani ai tempi della Serenissima tra le morbide colline friulane dove ad oggi è protagonista indiscusso.



Colore *Giallo paglierino con riflessi opalescenti.*

Profumo *Sprigiona un aroma floreale ricordando l'acacia, sia nel suo fiore, sia, di sottofondo, nel suo miele; caratterizzato da note di frutta gialla matura, mela verde e pera.*

Sapore *Dotato di un'elegante mineralità, la Ribolla si presenta come un vino asciutto e fragrante, versatile nell'abbinamento e di buona persistenza.*

Tipologia di produzione Dopo la diraspatura, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Evoluzione in botte di acciaio sui proprio lieviti nobili.

Gradazione 13,5% Vol.

Vendemmia Manuale nella terza decade di settembre.

Varietà uve Ribolla.

Formato 0,75 lt.

Abbinamenti consigliati Ottimo come aperitivo, è assolutamente perfetto con antipasti, piatti di pesce e accompagnamenti a base di salse.

Servizio Va servito fresco alla temperatura di 8-10°C.

Come indicare nella lista vini Ribolla DOC Collio, 2018, Polje.



Polje

COLLIO DOC SAUVIGNON

Da un grappolo piccolo, ma estremamente esigente in quanto a condizioni colturali, nasce un vino che affida a conoscitori esperti il suo destino. L'uva Sauvignon va colta nel momento in cui le sue peculiari caratteristiche di acidità sono ancora integre, ma non tali da pregiudicare una buona riuscita del vino. Un'uva aromatica che fatta vino si fa riconoscere per i suoi aromi "insoliti", ma tipici.



Colore *Giallo paglierino tenue.*

Profumo *Profumi intensi e varietali che in una sfumatura lievemente aromatica ricordano il frutto della passione, la pesca, la salvia e l'ortica.*

Sapore *Al palato è fresco e ricco di corpo, con un retrogusto gradevole e lievemente vegetale, ha una persistenza elegante e fine.*

Tipologia di produzione Dopo la diraspatura avviene una parziale macerazione a freddo e successivamente una pressatura soffice. Fermenta a temperatura controllata e seguita la sua evoluzione in botti di acciaio con periodici battonage.

Gradazione 13,5% Vol.

Vendemmia Manuale nella seconda decade di settembre.

Varietà uve Sauvignon.

Formato 0,75 lt.

Abbinamenti consigliati Eccezionale con antipasti e primi piatti gentilmente profumati e speziati. Esalta le sue doti anche in abbinamento ad aragoste, astici, piatti speziati o leggermente affumicati.

Servizio Va servito fresco alla temperatura di 8-10°C.

Come indicare nella lista vini Sauvignon DOC Collio, 2018, Polje.



Polje

COLLIO DOC PINOT GRIGIO

Il Pinot Grigio Collio è il new entry della linea Polje. Complesso, fresco ed elegante con persistenti note minerali. È il vino ideale per regalare intense emozioni al palato. Facile da abbinare, è indicato per ogni occasione.



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 a un sapore pieno e 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 13,5% 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 Polje, nato per essere un vino equilibrato, secco e di grande personalità.

Servizio Va servito fresco alla temperatura di 8-10°C.

Come indicare nella lista vini Pinot Grigio DOC Collio, 2018, Polje.



Polje

VENEZIA GIULIA IGT FANTAZIJA

La "Ponca" o "Marna", che caratterizza gran parte dei suoli del Collio, è derivata dai sedimenti oceanici di arenaria ed è ricchissima di minerali e nutrimenti per le nostre viti. Questa unicità del terreno si rispecchia nella perfetta simbiosi tra i tre vini protagonisti, che creano una cuvée da esaltare la Fantazija.



Colore *Giallo paglierino con riflessi verdognoli.*

Profumo *Caratterizzato da frutti tropicali, mela, fiori d'acacia e crosta di pane e nel sottofondo una lieve nuance di agrumi.*

Sapore *Nelle sue note è fresco e persistente con una buona mineralità. Il retrogusto ci riserva una tipica e fine nota aromatica.*

Tipologia di produzione Dopo la diraspatura, pressatura soffice e fermentazione lenta a temperatura controllata. Evoluzione in botte di acciaio sui proprio lieviti nobili.

Gradazione 13,5% Vol.

Vendemmia Manuale nella prima decade di settembre.

Varietà uve Ribolla Gialla, Chardonnay e Sauvignon.

Formato 0,75 lt. - 1,5 lt.

Abbinamenti consigliati Ottimo con antipasti e primi piatti a base di pesce e con le zuppe in generale.

Servizio Va servito fresco alla temperatura di 8-10°C.

Come indicare nella lista vini Fantazija Vino Bianco IGT Venezia Giulia, 2018, Polje.



Polje

COLLIO DOC ROSSO

Da un vigneto di oltre cinquant'anni giacente su una terra "rossa" nasce l'unico rosso del Collio a cui l'azienda Sutto ha deciso di dedicarsi; lavorando su alcune tra le più antiche e meglio esposte vigne della zona attraverso una cura attenta dei nostri vigneti siamo riusciti nel 2017 a presentare: Rosso DOC Collio.



Colore *Rosso rubino intenso.*

Profumo *Un aroma deciso e caratteristico, con forti note di frutti rossi e lievi sfumature vegetali di ortica.*

Sapore *Un vino armonico e rotondo dotato di un corpo elegante. Le gentili percezioni tanniche si rivelano piacevolmente equilibrate.*

Tipologia di produzione Vinificato in rosso in un periodo di macerazione lungo con periodiche follature, che durante la fermentazione permettono una buona estrazione di sostanze coloranti e polifenoli dalle bucce, favorendo inoltre l'ossigenazione dei lieviti, rendendoli quindi più attivi.

Gradazione 13,5% Vol.

Vendemmia Manuale, nella prima decade di ottobre.

Varietà uve Cabernet.

Formato 0,75 lt.

Abbinamenti consigliati Ottimo con carni bianche da cortile come coniglio e tacchino, piacevole anche con antipasti all'italiana, primi e secondi di carne.

Servizio Va servito alla temperatura di 18°C.

Come indicare nella lista vini Rosso DOC Collio, 2017, Polje.



Polje

RIBOLLA SPUMANTE BRUT

La Ribolla Gialla del Collio, celebre per la versatilità nella vinificazione, si presta alla presa di spuma mantenendo immutate le sue peculiari caratteristiche di sapidità ed esaltando la freschezza dei suoi sentori più spontanei: una perla a cui abbiamo abbinato il perlage di uno Charmat lungo; così nel 2015 è nata la Ribolla Spumante brut di Polje.



Colore *Giallo paglierino brillante.*

Profumo *Inizialmente floreale nelle note di fiori di campo, mediamente complesso grazie agli evidenti sentori di lieviti naturali e frutta gialla matura.*

Sapore *Come nell'inconfondibile stile di Polje la mineralità è evidente e ben calibrata, il perlage fine e piacevolmente cremoso.*

Tipologia di produzione Una soffice pressatura è seguita da una fermentazione del mosto a temperatura controllata. La successiva presa di spuma con metodo Charmat avviene con una lunga permanenza sui lieviti in autoclave e successivo affinamento in bottiglia.

Gradazione 12% Vol.

Vendemmia Manuale nella prima decade di settembre.

Varietà uve Ribolla.

Residuo zuccherino 9 gr/lt.

Formato 0,75 lt.

Abbinamenti consigliati Perfetto calice di benvenuto, si dimostra all'altezza di affiancare il pesce crudo, inclusi crostacei e molluschi.

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

Come indicare nella lista vini Ribolla spumante brut Collio, S.A., Polje.



SERPÍ

CHARDONNAY

Lo Chardonnay è uno dei più famosi vitigni internazionali, coltivato in tutte le aree viticole del mondo. In ogni territorio si distingue per la capacità di adattamento e le note sempre nuove che riesce ad esprimere. Colori e caratteri veneti in un vino bevuto dal mondo intero.



Colore *Giallo paglierino tenue.*

Profumo *Predomina un fresco sentore di pompelmo, frutta bianca e albicocca, moderato da note morbide e fragranti ricordi di pane caldo.*

Sapore *Al palato è equilibrato e armonico, acidità e mineralità sono caratteristiche peculiari di un vino dal finale lungamente persistente.*

Tipologia di produzione Viene vinificato in bianco: una prima macerazione a freddo è seguita da una pressatura soffice. Dopo la fermentazione a temperatura controllata viene mantenuto in contatto con i propri lieviti con periodici batonnage sino all'imbottigliamento.

Gradazione 12,5% Vol.

Vendemmia Seconda metà di settembre.

Varietà uve Chardonnay.

Formato 0,75 lt.

Abbinamenti consigliati Lo Chardonnay è un vino dalla spiccata duttilità, lascia spazio ai sapori della buona cucina. Incontra magistralmente formaggi freschi e verdure.

Servizio Va servito fresco alla temperatura di 8-10°C.

Come indicare nella lista vini Chardonnay Trevenezie Igt, 2017, Serpí.



SERPÍ

PINOT GRIGIO

Gli italiani lo fanno meglio...

Negli anni il nord Italia si è affermato nella produzione di Pinot Grigio attraverso la vinificazione in bianco di un'uva a bacca rossa, ad oggi si lavora per mettere a punto nuove tecnologie e situazioni ancora migliori per offrire ad una clientela sempre più vasta un vino che è diventato parte della storia italiana.



Colore *Giallo paglierino tenue.*

Profumo *Elegante e distinto nelle lievi fragranze di mughetto e ginestra in fiore, fragoline ed erbe di campo completano un bouquet raffinato.*

Sapore *Fresco e di buona struttura, bilancia la caratteristica acidità viva con un'adeguata morbidezza che permane.*

Tipologia di produzione Questo celebre vino viene vinificato in bianco: una prima macerazione a freddo è seguita da una pressatura soffice. Dopo la fermentazione a temperatura controllata viene mantenuto in contatto con i propri lieviti con periodici batonnage sino all'imbottigliamento.

Gradazione 12,5% Vol.

Vendemmia Prima decade di settembre.

Varietà uve Pinot Grigio.

Formato 0,75 lt.

Abbinamenti consigliati Perfetto con carni bianche alle erbe aromatiche, uova, antipasti e vellutate. Particolarmente adatto ad accompagnare piatti a base di pesce bianco.

Servizio Va servito fresco alla temperatura di 8-10°C.

Come indicare nella lista vini Pinot Grigio delle Venezie Doc, 2017, Serpí.



SERPÍ

SAUVIGNON

Originariamente francese, il Sauvignon nel nord Italia regna in territori d'elezione, dove riesce a congiungere l'intensità aromatica varietale a un inconfondibile carattere territoriale più fine e scolpito.



Colore *Giallo paglierino tenue.*

Profumo *Tipico e moderato: fiori di pesco e frutto della passione affiancano le classiche note distintive del Sauvignon: salvia, ortica e peperone giallo.*

Sapore *Al palato fresco, equilibrato e avvolgente, è un vino fine ed elegante anche nei suoi tratti più vegetali. Buona la persistenza.*

Tipologia di produzione Dopo la diraspatura avviene la macerazione a freddo e successivamente la pressatura soffice. Fermenta a temperatura controllata e seguita la sua evoluzione in botti di acciaio con periodici battonage.

Gradazione 12,5% Vol.

Vendemmia Seconda decade di settembre.

Varietà uve Sauvignon.

Formato 0,75 lt.

Abbinamenti consigliati Ottimo con piatti di pesce fresco e pietanze leggermente profumate di erbe aromatiche o agrumi.

Servizio Va servito fresco alla temperatura di 8-10°C.

Come indicare nella lista vini Sauvignon Trevenezie Igt, 2017, Serpí.



SERPÍ

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

Abruzzo: tutta la marina che ruggisce a oriente e la mineralità delle montagne che incombono a occidente. Sono proprio il mare e la roccia a conferire al Trebbiano la potenza che lo accomuna ai vitigni più importanti. Non solo fiore... Il salmastro delle ostriche e la polvere da sparo sono la marca segreta di questo vitigno di carattere.



Colore *Giallo paglierino intenso.*

Profumo *Al naso è intenso e accattivante, note agrumate, di albicocca secca, mandorla e nocciola tostata, accarezzano questo vino dal bouquet raffinato e rotondo prezioso di sottili sfumature floreali.*

Sapore *In bocca è morbido, avvolgente, con una punta di sapidità molto gradevole. E' un vino la cui eleganza riemerge ad ogni sorso richiamando il successivo.*

Tipologia di produzione *Maturate al sole dell'Abruzzo le uve Trebbiano, provenienti anche da zone collinari, vengono vinificate in bianco dopo una breve macerazione a freddo del pigiato. La fermentazione a bassa temperatura esalta le caratteristiche fruttate e floreali di questo vitigno: il più diffuso in Italia.*

Gradazione 12% Vol.

Vendemmia Prima decade di settembre.

Varietà uve Trebbiano.

Formato 0,75 lt.

Abbinamenti consigliati *Ottimo con antipasti leggeri e freschi, primi e secondi piatti di carni bianche. Ideale con tutta la cucina a base di pesce, crudo e cotto.*

Servizio *Va servito fresco alla temperatura di 8-10°C.*

Come indicare nella lista vini *Trebbiano d'Abruzzo Doc, 2017, Serpí.*



SERPÍ

CABERNET FRANC

In Italia il Cabernet Franc è spesso considerato fondamentale per la riuscita di grandi vini. Nella sua versione monovarietale richiede un grosso impegno perché solo tramite una cura sistematica delle vigne e una ricercata "bassa resa" del vigneto si può ottenere un vino d'effetto.



Colore *Rosso intenso.*

Profumo *Profumi di sottobosco incontrano fragranze decise di spezie erbacee che avvolgono l'olfatto in sentori di maggiorana, radice di genziana e rabarbaro.*

Sapore *Le percezioni olfattive fresche e definite fanno specchio ad un gusto morbidamente tannico e deciso.*

Tipologia di produzione Vinificato in rosso per un periodo di macerazione medio, ricco di follature, che durante la fermentazione permettono una buona estrazione di sostanze coloranti e polifenoli dalle bucce, favorendo l'ossigenazione dei lieviti. Un parziale affinamento in legni pregiati completa il vino.

Gradazione 12,5% Vol.

Vendemmia Terza decade di settembre.

Varietà uve Cabernet Franc.

Formato 0,75 lt.

Abbinamenti consigliati Ottima combinazione con carni rosse affumicate o essiccate, ma anche formaggi di medio-lunga stagionatura specie se caprini o di pecora.

Servizio Va servito alla temperatura di 18°C.

Come indicare nella lista vini Cabernet Franc Trevenezie Igt, 2017, Serpí.



SERPÍ

CABERNET SAUVIGNON

La semplicità di un rosso da tavola ben strutturato appaga il consumatore di ogni giorno senza vincolarlo in articolate combinazioni; il Cabernet Sauvignon Serpì grazie alla sua innata versatilità riesce a ricoprire questo ruolo, unendo il piacere di un buon bicchiere di vino alla tavola quotidiana.



Colore Rosso tormalina.

Profumo Deciso e caratteristico ricorda la prugna agostana, l'amarena, il mirtillo maturo; nel finale emana una lieve nota di noce moscata e vaniglia.

Sapore Al palato è equilibrato nei sentori di bacche rosse mature unite a raffinate sfumature di legni pregiati. Giustamente tannico e strutturato, è moderato da un buon corredo aromatico.

Tipologia di produzione Vinificato in rosso per un periodo di macerazione medio, ricco di follature, che durante la fermentazione permettono una buona estrazione di sostanze coloranti e polifenoli dalle bucce, favorendo l'ossigenazione dei lieviti.

Gradazione 12,5% Vol.

Vendemmia Fine settembre, inizio di ottobre.

Varietà uve Cabernet Sauvignon.

Formato 0,75 lt.

Abbinamenti consigliati Carni rosse alla griglia, arrostiti di carne al forno e selvaggina nobile sono la perfetta combinazione con il Cabernet Sauvignon Serpì.

Servizio Va servito alla temperatura di 18°C.

Come indicare nella lista vini Cabernet Sauvignon Trevenezie Igt, 2017, Serpì.



SERPÍ

MERLOT

Il Veneto è una delle terre in cui il Merlot riesce a trovare la sua massima espressione, grazie all'ideale condizione climatica tra il caldo abbraccio del Mar Mediterraneo e le vicinissime alture dolomitiche.



Colore *Rosso Spinello.*

Profumo *Eleganti nuance di ribes rosso e lampone maturo accompagnate da lievi sfumature speziate.*

Sapore *Al palato è particolarmente morbido, sostenuto da tannini vellutati, caratterizzato da una raffinata persistenza di lievi terziari speziati.*

Tipologia di produzione Vinificato in rosso per un periodo di macerazione medio, ricco di follature, che durante la fermentazione permettono una buona estrazione di sostanze coloranti e polifenoli dalle bucce, favorendo l'ossigenazione dei lieviti.

Gradazione 12,5% Vol.

Vendemmia Terza decade di settembre.

Varietà uve Merlot.

Formato 0,75 lt.

Abbinamenti consigliati Grazie alla sua rotondità si accompagna bene a diverse pietanze: paste saporite, minestrone e stufati, piatti a base di vitello, anatra e coniglio.

Servizio Va servito alla temperatura di 18°C.

Come indicare nella lista vini Merlot Trevenezie Igt, 2017, Serpí.



SERPÌ

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Sua Maestà il Montepulciano è costantemente in equilibrio tra la nobiltà dei suoi caratteri e il suo animo selvaggio; basta un nonnulla e la sua natura selvatica prende il sopravvento, questo è il cruccio e al contempo l'orgoglio di chi lo coltiva. I grandi vignaioli abruzzesi ne parlano con devozione, coscienti da sempre di averlo domato solo fino alla prossima vendemmia.



Colore *Rosso intenso tendente al granato con l'invecchiamento.*

Profumo *Emana fragranze gentili di frutta a bacca scura con prevalenza di mora selvatica. Spezie dolci: vaniglia e liquirizia, regalano un fondo balsamico avvolgente.*

Sapore *Un vino di grande equilibrio con un'ottima sapidità. Al palato si rivela caldo e morbido grazie ai tannini vellutati.*

Tipologia di produzione *Vinificato in rosso a temperatura controllata per un periodo di macerazione medio lungo, ricco di follature. Terminata la fermentazione alcolica e in seguito quella malolattica, riposa per un periodo lungo in botti d'acciaio inox, fino all'imbottigliamento a cui segue un ulteriore affinamento in bottiglia di alcuni mesi, prima di diventare uno dei rossi più famosi d'Italia.*

Gradazione 12,5% Vol.

Vendemmia Prima decade di ottobre.

Varietà uve Montepulciano.

Formato 0,75 lt.

Abbinamenti consigliati *Carni importanti come selvaggina e brasati sono ottimi abbinamenti. Tipico, nella zona di produzione, con il cinghiale.*

Servizio *Va servito alla temperatura di 18°C.*

Come indicare nella lista vini *Montepulciano d'Abruzzo Doc, 2017, Serpì.*



SERPÌ

PRIMITIVO

I Romani definivano “Merum” il vino pregiato e buono senza nessuna aggiunta, dal quale discende direttamente il Primitivo. In Puglia ancora oggi viene utilizzato il termine dialettale “mieru” per indicare questo vino: onesto e genuino.



Colore *Rosso profondo e brillante con riflessi granati e aranciati.*

Profumo *Intenso nelle nuance di frutti a bacca nera, amarene e prugna agostana matura, speziato nel finale, ricorda il macis ma rimane morbido e corposo.*

Sapore *Ricco di sapori forti e sapidi che vengono sapientemente moderati da un giusto tannino dolce, regalando una sensazione di avvolgente calore.*

Tipologia di produzione Le uve vengono vinificate in rosso a temperatura controllata per un periodo di macerazione medio lungo, ricco di follature. Terminata la fermentazione alcolica e in seguito quella malolattica il processo viene completato con un parziale affinamento in legno che conferisce equilibrio a questo invidiabile vino.

Gradazione 13% Vol.

Vendemmia Terza decade di settembre.

Varietà uve Primitivo.

Formato 0,75 lt.

Abbinamenti consigliati Grandi piatti della tradizione italiana, brasati e arrostiti, anche speziati, esaltano le note di questo vino.

Servizio Va servito alla temperatura di 18° C, si consiglia di stappare la bottiglia mezz'ora prima di servire; se invecchiato versare in decanter e successivamente in bicchieri ampi.

Come indicare nella lista vini Primitivo Igt Puglia, 2018, Serpì.



SERPÍ

RABOSO FRIZZANTE

Un bere informale, leggero e incalzante. Il Raboso frizzante nella veste Serpí si adorna di un romantico tappo spago che sembra voler trattenere l'esplosiva vivacità che lo contraddistingue, per farlo brillare nei più lieti calici.



Colore *Rosso intenso con riflessi violacei.*

Profumo *Fresco e leggero, ricorda la viola canina e la mora selvatica mantenendo una sottile sfumatura di marasca tipica di questo vitigno autoctono.*

Sapore *Al palato è vivace e abboccato, seduce grazie alla sua sapidità. Una bollicina sottile e insinuante che con garbo stimola la beva.*

Tipologia di produzione Viene eseguita una breve macerazione sulle bucce grazie a cui si ottiene una minore estrazione di sostanze tanniche. A seguito avviene una fermentazione alcolica con lieviti selezionati per 15 giorni a bassa temperatura. La presa di spuma avviene in autoclave; il vino viene poi messo in bottiglia giovane per garantire la migliore espressione.

Gradazione 11,5% Vol.

Vendemmia Seconda decade di ottobre.

Varietà uve Raboso.

Residuo zuccherino 24 - 28 gr/lt.

Formato 0,75 lt.

Abbinamenti consigliati All'aperitivo risulta eccellente grazie al suo fresco appeal. Perfetto con antipasti di salumi e formaggi freschi, accompagna armonicamente sfiziosi fritti di carne.

Servizio Va servito fresco alla temperatura di 8-10°C.

Come indicare nella lista vini Raboso Veneto Igt Vino Frizzante, S.A., Serpí.



SERPÌ

PROSECCO DOC EXTRA DRY

Il Nostro Prosecco DOC extra dry Serpì 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 ai 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, S.A., Serpì.



SERPÌ

RUBICONDO

La preziosità del rubino si rispecchia nella veste elegante del nuovo arrivato della linea Serpì. Il fresco ed estivo vino rosato affascina per il suo colore rubino e i suoi profumi freschi e floreali.



Colore *Rosa lampone lucente.*

Profumo *Delicato con note floreali e fruttate che ricordano la rosa canina e i frutti di bosco.*

Sapore *Serpì Rubicondo è uno spumante sapido e intenso, armonico nei sentori di melograno e frutti rossi freschi.*

Tipologia di produzione Metodo Charmat-Martinotti.

Gradazione 11% Vol.

Vendemmia Prima quindicina di ottobre.

Varietà uve Pinot nero e Raboso.

Residuo zuccherino 10 gr/lt.

Formato 0,75 lt.

Abbinamenti consigliati Aperitivo d'eccellenza, accompagna in maniera perfetta portate leggere e delicate, in particolare i piatti a base di pesce e crostacei.

Servizio Va servito alla temperatura di 4-6°C, preferibilmente nel secchiello con il ghiaccio.

Come indicare nella lista vini Rubicondo Rosè Spumante Brut, S.A., Serpì.



SERPÍ

INTRECCIO

L'intreccio vino bianco spumante unisce eleganza e leggerezza per dare forma a un vino fresco e di facile beva.



Colore *Giallo paglierino brillante.*

Profumo *Fresco e leggero nelle delicate note di fiori d'acacia e frutta bianca croccante, che ne esaltano e amplificano i profumi.*

Sapore *Caratterizzato da un perlage vivace e sottile è reso piacevole da gentili note fruttate.*

Tipologia di produzione Metodo Charmat-Martinotti

Gradazione 11% Vol.

Vendemmia Manuale nella seconda metà di Settembre.

Varietà uve Vino bianco spumante a base glera 100%.

Residuo zuccherino 14 - 16 gr/lt.

Formato 0,75 lt.

Abbinamenti consigliati Grazie alla varietà delle sue note si dimostra molto versatile in accompagnamento ad aperitivi e antipasti delicati.

Servizio Va servito fresco alla temperatura di 4-6°C, preferibilmente nel secchiello con il ghiaccio.

Come indicare nella lista vini Intreccio Vino Spumante Bianco Extra Dry, S.A., Serpí.

