SUTTO

LUCEPIANA

LUCEPIANA PROSECCO
EXTRA DRY

Prosecco DOC Spumante Extra Dry de la Crama Suto Lucepiana este un vin spumos elaborat din 100% struguri Glera, caracterizat prin prospețime, finețe și un echilibru perfect între aciditate și dulceață. Acest vin reflectă tradiția și terroir-ul specific regiunii Veneto, unde solurile ancestrale (Caranto) îi conferă o mineralitate distinctă. Procesul de vinificație prin metoda Charmat, cu fermentația secundară prelungită în tancuri de oțel inoxidabil, asigură un perlage fin și persistent, iar dozajul "Extra Dry" îl face ideal pentru consumul casual sau în pairings culinare rafinate

SOIURI DE STRUGURI

100% Glera

TIP DE VIN
Spumant alb, Extra Dry

FORMAT
0,75 lt

TEMP. DE SERVIRE
6-8 °C

ZAHAR REZIDUAL
14 gr/l

GRADUL ALCOOLIC
11% vol

TERROIR

VIILE: Vinul este produs din struguri Glera cultivați pe solurile unice de tip Caranto, o stratificație argiloasă maritimă cu noduli calcaroși, formată în era Pleistocenă (între 11.000 și 2,5 milioane de ani în urmă). Acest sol conferă vinului o notă minerală distinctă și complexitate, contribuind la caracterul său elegant și persistă

PERIOADA DE RECOLTARE: Recoltarea strugurilor are loc în luna septembrie, atunci când aceștia ating maturitatea optimă. Culesul manual asigură selecția atentă a celor mai buni struguri, menținând integritatea și calitatea acestora până la procesul de vinificare.

VINIFICATIE: După recoltare, strugurii sunt transportați rapid la cramă, unde sunt supuși unei presări delicate pentru a extrage mustul. Fermentația primară are loc în rezervoare de oțel inoxidabil la temperaturi controlate, păstrând aromele proaspete și caracterul fructat al vinului. Ulterior, vinul de bază este supus unei a doua fermentații în autoclave, conform metodei Charmat, pentru a dezvolta perlajul fin și persistent caracteristic Prosecco-ului.

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

CULOARE : Galben-pai deschis, cu reflexii strălucitoare, evidențiind prospețimea și tinerețea sa

AROMA : Bogată și fructată, cu note dominante de măr galben, flori albe (iasomie, crin) și un subtil accente minerale (datorate solului Caranto). Aroma este proaspătă, fără dominante de drojdie, datorită fermentării în tancuri

GUST : Gustul este bine echilibrat, cu o aciditate vibrantă și o dulceață subtilă, specifică stilului Extra Dry. Perlajul fin și persistent amplifică senzația de prospețime, iar finalul este lung și fructat, lăsând o impresie plăcută și revigorantă.

ASOCIERI CULINARE

Este ideal ca aperitiv, dar se potrivește excelent și cu preparate pe bază de pește, fructe de mare, paste ușoare sau salate proaspete. De asemenea, acompaniază armonios platouri de brânzeturi fine și antipasti.