



STRAMARET
VALDOBBIADENE
• dal 1888 •

Stea

Il vino protagonista dei brindisi d'eccellenza

Ottenuto dalla selezione delle migliori uve dei nostri terreni, questo vino rappresenta con orgoglio la qualità superiore delle vigne valdobbiadenesi.

Valdobbiadene D.O.C.G. spumante extra dry

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: delicatamente fruttato, ricorda fiori bianchi (glicine e acacia) e frutta fresca (mela), con note di frutta tropicale.

Sapore: buona leggerezza e sapidità; impatto morbido con una spuma delicata, persistente e ben amalgamata; piacevole presenza di una nota acida che ricorda la frutta fresca e si sposa perfettamente con il residuo zuccherino.

Vitigno: 100% Glera (ex Prosecco)

Gradazione alcolica: 11.5% vol

Residuo zuccherino: 18.0 g/l

Acidità totale: 6.0 g/l

Temperatura di servizio: 8° C

Abbinamenti: ideale per l'aperitivo, si sposa con eleganza a crudità di pesce (scampi, carpacci e tartare di tonno) ed è stuzzicante se degustato con antipasti a base di verdure e crostacei.

The leading wine for the toast par excellence

It is obtained by the selection of the best grapes of our lands, this wine proudly represents the superlative quality of the vineyards in Valdobbiadene.

Valdobbiadene D.O.C.G. the sparkling extra dry

Color: straw-yellow with greenish reflections.

Fragrance/Smell: slightly fruity, that reminds white flowers (wisteria and acacia) and dried fruit (apple) with tropical fruit hints.

Flavor/Taste: good lightness and flavor; soft impact with a delicate foam, persistent and well mixed; pleasant presence of an acidic hint that reminds fresh fruit and goes perfectly with the residual sugar.

Vine: 100% Glera (ex-Prosecco)

Alcoholic strength: 11.5% vol

Reducing Sugars: 18.0 g/l

Total acidity: 6.0 g/l

Temperature of service: 8° C

Serving suggestion: excellent as an aperitif, it is an elegant match with raw fish (scampi, carpacci and tuna tartare) and it is appetizing with hors d'oeuvres based on vegetables and shellfish.



Valdobbiadene D.O.C.G. spumante extra dry



Il frutto della vite si trasforma in bollicine

L'arte vinicola dei colli di Valdobbiadene si offre in un sorso di brio e freschezza con uno spumante contemporaneo, che riporta la modernità all'eccellenza delle proprie origini.

Valdobbiadene D.O.C.G. spumante brut

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: sentori di rosa, fiori bianchi come acacia, frutta fresca (mela, pera, pesca bianca), note di frutta tropicale.

Sapore: vino sapido e asciutto, spicca la nota leggermente acida; la spuma è delicata, cremosa e ben amalgamata.

Vitigno: 100% Glera (ex Prosecco)

Gradazione alcolica: 11.5% vol

Residuo zuccherino: 8.0 g/l

Acidità totale: 5.5 g/l

Temperatura di servizio: 8° C

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, accompagnando alcuni cicchetti; si abbina in tavola con primi piatti o alcuni crostacei e altri pesci pregiati.

The grape turns into bubbles

The art of wine from the hills of Valdobbiadene turns in a sip of verve and freshness, with a sparkling contemporary wine, which link together modernity and origins.

Valdobbiadene D.O.C.G. the sparkling brut

Color: straw-yellow with greenish reflections.

Fragrance/Smell: hints of rose, white flowers such as acacia, fresh fruit (apple, pear, white peach), notes of tropical fruit.

Flavor/Taste:

Vine: 100% Glera (ex-Prosecco)

Alcoholic strength: 11.5% vol

Reducing Sugars: 8.0 g/l

Total acidity: 5.5 g/l

Temperature of service: 8° C

Serving suggestion: excellent as an aperitif, to accompany a few bar snacks, enjoyed at the table with main courses or shellfish and other fine fish.



Valdobbiadene D.O.C.G. spumante brut

La meraviglia del nostro territorio scaturita dalle radici

Sapientemente prodotto con la passione delle migliori tradizioni locali, il Frizzante saprà sorprendervi in ogni momento con la qualità inconfondibile della terra d'origine del Prosecco.

Vino frizzante

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: frutta fresca (mela e pera) con note di fiori bianchi e frutta tropicale.

Sapore: buona leggerezza e sapidità, impreziosito da una nota acida ben armonizzata con il residuo zuccherino.

Vitigno: 100% Glera (ex Prosecco)

Gradazione alcolica: 11.0% vol

Residuo zuccherino: 13.0 g/l

Acidità totale: 5.8 g/l

Temperatura di servizio: 8° C

Abbinamenti: si sposa perfettamente con i risotti ai frutti di mare, le minestre alle erbe selvatiche, i tempura di verdure e il baccalà mantecato; è appagante anche l'abbinamento ai formaggi freschi.

The wonder of our area come from the roots

Able produced and with enthusiasm according to the best local traditions, Frizzante will surprise you each time with the unmistakable quality of the Prosecco native area.

Semi-sparkling wine

Colour: straw-yellow with greenish reflections.

Fragrance/Smell: fresh fruit (apple and pear) with white flowers and tropical fruit hints.

Flavor/Taste: good lightness and flavor, enriched by an acidic hint well mixed with the residual sugar.

Vine: 100% Glera (Prosecco)

Alcoholic strength: 11.0% vol

Reducing Sugars: 13.0 g/l

Total acidity: 5.8 g/l

Temperature of service: 8° C

Serving Suggestion: perfect with herbal soups, risottos with fish, vegetable tempura, creamy codfish and also with fresh cheese.



In ogni sorso il sapore genuino della natura autentica

Genuinamente prodotto, il Frizzante sui lieviti rappresenta l'essenza naturale della qualità delle bollicine di Valdobbiadene che ha reso il Prosecco noto in tutto il mondo.

Vino Frizzante sui lieviti

Colore: giallo paglierino.

Profumo: note fruttate leggermente mature e caratteristica presenza di crosta di pane (dovuta alla maturazione sui lieviti).

Sapore: vino particolare, caratterizzato dall'assenza di zuccheri; spiccano la sapidità e la nota acida che si ammorbidisce proporzionalmente alla maturazione del vino.

Vitigno: 100% Glera (ex Prosecco)

Gradazione alcolica: 11.0% vol

Residuo zuccherino: 0 g/l

Acidità totale: 5.0 g/l

Temperatura di servizio: 8° C

Abbinamenti: è l'accompagnamento ideale per tutto il pasto, indicato soprattutto per i piatti della tradizione locale come salumi, il cotichino e lo spiedo con la polenta.

In each sip the genuine taste of the authentic nature

Genuine production, Frizzante sui lieviti represents the natural essence of the quality of the fine bubbles of Valdobbiadene that has led Prosecco to be worldwide known.

Semi-sparkling wine on yeast

Colour: straw-yellow.

Fragrance/Smell: gently mature fruity hints and typical presence of bread crust (due to the maturation on yeast).

Flavor/Taste: particular wine that is characterized by the absence of sugar, the flavor and the acidic hint distinguish themselves here and this last one gets soft in proportion to the wine maturation.

Vine: 100% Glera (ex-Prosecco)

Alcoholic strength: 11.0% vol

Reducing Sugars: 0 g/l

Total acidity: 5.0 g/l

Temperature of service: 8° C

Serving Suggestion: excellent with the whole meal, especially indicated for dishes of local tradition like cold cut, cotichino and spit with polenta.



1.5l



750 ml

Un'alternativa sorprendente per sfuggire all'abitudine

L'incontro tra il Riesling Renano e il Pinot Bianco regala un vino estroso che nelle diverse annate valorizza il carattere dell'uno o dell'altro vitigno.

Manzoni Bianco I.G.P.

Colore: giallo paglierino.

Profumo: sensazioni di frutta a polpa gialla matura (pesca e albicocca), leggere note tropicali e speziate con una particolare nota minerale (dovuta al Riesling renano).

Sapore: ricorda molto la nota aromatica del profumo; vino di buona freschezza e sapidità, con una nota alcolica non eccessiva e un finale lungo e persistente.

Vitigno: 100% Manzoni Bianco 6.0.13

Gradazione alcolica: 12.0% vol

Residuo zuccherino: 0 g/l

Acidità totale: 6.5 g/l

Temperatura di servizio: 10° C

Abbinamenti: offre gran soddisfazione quando lo si abbina a piatti a base di asparagi, zuppe di legumi e funghi, pesci e carni bianche con salse delicate; regala un buon ricordo l'accostamento alla soppressa tradizionale e alla salumeria in genere.

A surprising alternative to avoid from the habit

Matching the Riesling Renano with the Pinot Blanc results a wine that increases the quality of both vines during the years.

Manzoni Bianco I.G.P.

Colour: straw-yellow.

Fragrance/Smell: sensations of yellow mature fruit (peach and apricot) and light tropical and spicy hints with a particular mineral hint (due to the Riesling Renano).

Flavor/Taste: reminds a lot the aromatic hint of the perfume, a wine of good freshness and flavor, with a not extreme alcoholic hint and a long and persistent ending.

Vine: 100% Manzoni Bianco 6.0.13

Alcoholic strength: 12.0% vol

Reducing Sugars: 0 g/l

Total acidity: 6.5 g/l

Temperature of service: 10° C

Serving Suggestion: perfect with dishes based on asparagus, legume soups, fish and white meat with delicate sauces. The match with the traditional soppressa and with the salami in general leaves then a special memory.



Vino Frizzante sui lieviti

Azienda

La **Cantina Stramaret** si distingue tra i produttori di **Valdobbiadene** per la propria tradizione vitivinicola, che inizia nel lontano **1888** quando Giovanni Stramare fondò a Funer di **Valdobbiadene** l'omonima azienda agricola. Nel 2005 ha assunto il nome di Stramaret, riuscendo negli anni a divenire un punto di riferimento tra le cantine di Valdobbiadene.

La storia della **famiglia Stramare** (*Stramaret* da generazioni ne è il soprannome) si intreccia indissolubilmente con quella del **Prosecco**. Dall'epoca quasi leggendaria di Giovanni Stramare, l'azienda ha conosciuto un costante sviluppo della produzione vitivinicola e zootecnica, grazie al lavoro e alla **passione** degli eredi del fondatore: Angelo, Antonio e Celestino. Dal 2005 Carlo, laureato in enologia all'Istituto Cerletti di Conegliano, ha deciso, con il supporto del padre, di investire preminentemente nella produzione di Glera (ex Prosecco), che oggi assume la denominazione di **Valdobbiadene D.O.C.G.** a garanzia di origine controllata e garantita.

I 9 ettari a vigneto di proprietà dell'azienda, principalmente coltivati ad uva Glera (ex Prosecco), danno vita a cinque diversi prodotti:

**Valdobbiadene D.O.C.G.
spumante extra dry**

**Valdobbiadene D.O.C.G.
spumante brut**

Vino frizzante

Vino frizzante sui lieviti

Manzoni Bianco I.G.P.

Questi prodotti rappresentano al meglio le caratteristiche uniche dei vigneti valdobbiadenesi, valorizzate dall'ingrediente principale che non manca mai in ogni nostra bottiglia: la genuina e autentica **passione** per il vino della famiglia Stramare.





Winery

The winery **Stramaret** distinguishes itself among the producers of **Valdobbiadene** for its wine-growing tradition, that started away back in **1888** when Giovanni Stramare founded the homonym farm in Funer (Valdobbiadene). In 2005 it was called Stramaret and over the years it was able to become a reference point among the wineries in Valdobbiadene.

The story of the **family Stramare** (*Stramaret* has been the nickname for generations) has been strongly connected to the **Prosecco** one. Since the nearly-legendary period of Giovanni Stramare, the firm have had a continuous wine-growing and zoo-technical development thanks to the **work** that has been done enthusiastically by the founder's heirs: Angelo, Antonio and Celestino.

Since 2005 Carlo, graduated in Oenology by "Cerletti" University/Institute in Conegliano, has decided with the support of his father to invest especially in the production of Glera (ex-Prosecco), that has today the denomination of **Valdobbiadene D.O.C.G.**: this mark guarantees the quality and the controlled origin of the wine.

The 9 hectares of the own vineyard are based principally on the growing of Glera grapes (ex-Prosecco) and give five different products:

Valdobbiadene D.O.C.G.
sparkling extra dry

Valdobbiadene D.O.C.G.
sparkling brut

Semi-sparkling wine

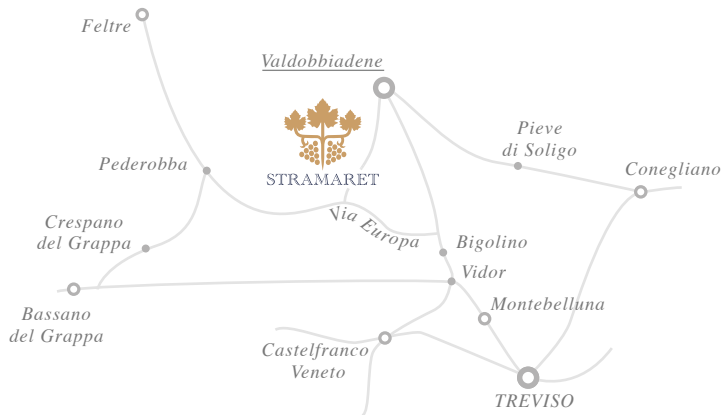
Semi-sparkling wine
on yeast

Manzoni Bianco I.G.P.

These products represent the characteristics of uniqueness of the Valdobbiadene vineyards in the best way, whose value is increased by the main ingredient that is always present in all of our bottle: the Stramare family's real **love** for the wine.

*Il mio pensiero torna sovente laggiù,
dove eternamente germoglia la vite*

San Venanzio Fortunato (530 - 595 ca. d.C.)
Poeta e vescovo di Poitiers, originario di Valdobbiadene



Azienda Agricola Stramaret

Via Cal Dritta 81/b - 31049 Funer di Valdobbiadene (TV) Italy
Tel./fax +39 0423.976437 - www.stramaret.it