



STRAMARET

VALDOBBIADENE

• dal 1888 •

Stea



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 sei 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.

Vino Passito

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.

The 9 hectares of the own vineyard are based principally on the growing of Glera grapes (ex-Prosecco) and give six 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.

Raisin wine

These products represent the characteristics of uniqueness of the Valdobbiadene vine yards 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.

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.



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

Il vino protagonista dei brindisi d'ecceellenza

Ottenuto dalla selezione delle migliori uve dei nostri terreni, il Valdobbiadene D.O.C.G. Extra Dry rappresenta con orgoglio la qualità superiore delle vigne valdobbiadenesi.

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

Gradazione alcolica: 11.5% vol

Residuo zuccherino: 16.0 gr/l

Acidità totale: 6.0 g/l

Temperatura di servizio: 8° C

Abbinamenti: il Valdobbiadene D.O.C.G. Extra Dry è 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. ai formaggi freschi.

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

The leading wine for the toast par excellence

It is obtained by the selection of the best grapes of our lands, Valdobbiadene D.O.C.G. Extra Dry proudly represents the superlative quality of the vineyards in Valdobbiadene.

Colour: 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

Alcoholic strength: 11.5% vol

Reducing Sugars: 16.0 gr/l

Total acidity: 6.0 g/l

Temperature of service: 8° C

Serving Suggestion: Valdobbiadene D.O.C.G. Extra Dry is 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 brut

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.

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

Gradazione alcolica: 11.5% vol

Residuo zuccherino: 7.0 gr/l

Acidità totale: 5.5 g/l

Temperatura di servizio: 8° C

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

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

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.

Colour: 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

Alcoholic strength: 11.5% vol

Reducing Sugars: 7.0 gr/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.



Vino Frizzante sui lieviti senza solfiti

Unicamente l'essenza dell'uva

Prodotto senza l'utilizzo di solfiti, rappresenta una sfida per l'azienda, e' l'espressione più naturale delle nostre terre.

Colore: giallo paglierino.

Profumo: note da frutta matura e caratteristica presenza di crosta di pane (dovuta alla maturazione sui lieviti).

Sapore: vino caratterizzato dall'assenza di zuccheri; risulta particolarmente leggero, la nota di morbidezza è data dalla fermentazione malolattica.

Vitigno: 100% Glera

Gradazione alcolica: 11.0% vol

Residuo zuccherino: 0 gr/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 i salumi, il cotechino e lo spiedo con la polenta.

Semi-sparkling wine on yeast

Only the essence of grapes

Produced without the use of sulphites, it represents a challenge for the company and the most natural expression of our lands.

Colour: straw-yellow.

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

Flavor/Taste: particular wine that is characterized by the sugar, it is particularly light, the note of softness is given by malolactic fermentation.

Vine: 100% Glera

Alcoholic strength: 11.0% vol

Reducing Sugars: 0 gr/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, cotechino and spit with polenta.



Senza solfiti



Vino Frizzante sui lieviti

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.

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

Gradazione alcolica: 11.0% vol

Residuo zuccherino: 0 gr/l

Acidità totale: 5.0 g/l

Temperatura di servizio: 8° C

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

Semi-sparkling wine on yeast

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.

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

Alcoholic strength: 11.0% vol

Reducing Sugars: 0 gr/l

Total acidity: 5.0 g/l

Temperature of service: 8° C

Serving Suggestion: Frizzante sui lieviti is excellent with the whole meal, especially indicated for dishes of local tradition like cold cut, cotechino and spit with polenta.



Vino frizzante

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.

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

Gradazione alcolica: 11.0% vol

Residuo zuccherino: 10.0 gr/l

Acidità totale: 5.8 g/l

Temperatura di servizio: 8° C

Abbinamenti: Frizzante 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.

Semi-sparkling wine

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.

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

Alcoholic strength: 11.0% vol

Reducing Sugars: 10.0 gr/l

Total acidity: 5.8 g/l

Temperature of service: 8° C

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



Manzoni Bianco I.G.P.

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.

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 gr/l

Acidità totale: 6.5 g/l

Temperatura di servizio: 10° C

Abbinamenti: il Manzoni Bianco 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.

Manzoni Bianco I.G.P.

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.

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 gr/l

Total acidity: 6.5 g/l

Temperature of service: 10° C

Serving Suggestion: Manzoni Bianco is 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 Passito

Igt Veneto Passito "el vin de me jeia"

Vino Passito sapido, pieno, con un delicato gusto di frutta secca; la morbidezza e la ricchezza di estratto sono leggere e vivaci allo stesso tempo; la sensazione di dolce aromatico è attenuata dall'acidità fresca e briosa, molto piacevole al palato.

Colore: giallo dorato intenso.

Profumo: straordinariamente intenso; spiccano i sentori di frutta secca (fico e albicocca) e di frutta esotica matura, accompagnati da note di miele d'acacia.

Vitigno: 100% Glera

Gradazione alcolica: 15.0% vol

Residuo zuccherino: 150-180 gr/lt

Acidità totale: 6.0 g/l

Temperatura di servizio: 12° C

Abbinamenti: questo Vino Passito offre un interessante abbinamento con i baicoli veneziani e la pasticceria secca in genere; intrigante l'accostamento con i formaggi erborinati.

Raisin wine

Igt Veneto Passito "el vin de me jeia"

Flavor/taste: raisin wine with a full-bodied and delicate taste of dried fruit; the softness and richness of the extract is light and lively at the same time; la sensation of aromatic sweetness is attenuated by the fresh and zestful acidity, very pleasing to the palate.

Colour: deep golden yellow.

Fragrance/Smell: remarkably intense; strong hints of dried fruit (fig and apricot) and mature exotic fruit, accompanied by notes of acacia honey.

Vine: 100% Glera

Alcoholic strength: 15.0% vol

Reducing Sugars: 150-180 gr/lt

Total acidity: 6.0 g/l

Temperature of service: 12° C

Serving Suggestion: this raisin wine is an interesting accompaniment to Venetian 'baicoli' biscuits and dry pastries in general; very appetising when served with blue cheese.



Passito



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

.....

.....

.....

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

.....

.....

.....

● Vino Frizzante sui lieviti senza solfiti
Semi-sparkling wine on yeast

.....

.....

.....

● Vino Frizzante sui lieviti
Semi-sparkling wine on yeast

.....

.....

.....

● Vino frizzante
Semi-sparkling wine

.....

.....

.....

● Manzoni Bianco I.G.P.
Manzoni Bianco I.G.P.

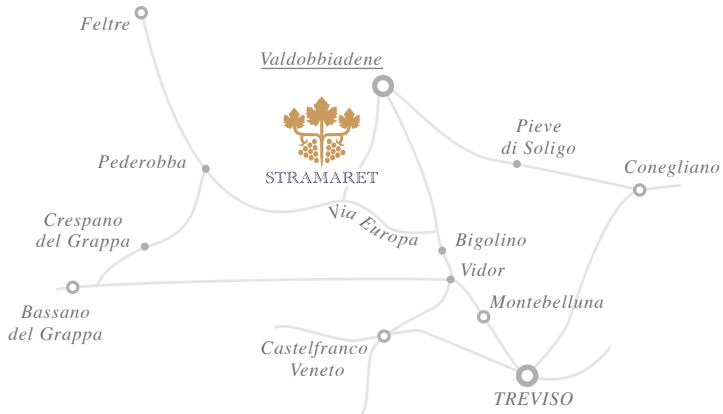
.....

.....

.....

*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