



Vino frizzante legatura spago

Ottenuto dall'attenta selezione dei nostri vini base in cantina, questo vino frizzante caratterizzato dalla moderata bollicina è adatto anche agli amanti dei vini fermi.



www.stramaret.it



Organismo di Controllo autorizzato dal M.I.P.A.A.F. IT-BIO-015

Operatore Controllato n. 3240

Provenienza	Valdobbiadene, località Funer
Vitigno	Glera 100%
Altitudine	200/250 m. s.l.m.
Esposizione	sud
Sistema di allevamento	sylvoz, doppio capovolto
Età media vigneti	30 anni
Resa q/ha	135
Vendemmia	ultima decade di settembre, VENDEMMIATO A MANO
Vinificazione	in bianco con uva intera e pressatura soffice
Prima fermentazione	decantazione statica, a temperatura controllata
Affinamento	3/4 mesi in serbatoi in acciaio inox
Presatura di spuma	in autoclave da 25 hl, metodo Martinotti (charmat) per 30 giorni
Gradazione alcolica	11 %VOL
Residuo zuccherino	10,0 g/l
Acidità totale	6,00 g/l
Colore	giallo paglierino con riflessi verdognoli
Perlage	leggero
Profumo	esprime il delicato aroma di frutta fresca come la mela e pera, con delle leggere note di frutta tropicale, nota floreale di fiori bianchi, che danno a questo vino una piacevole sensazione di freschezza
Sapore	vino di buona leggerezza e sapidità, impreziosito da una nota acida ben armonizzata con il residuo zuccherino.

Abbinamenti

ideale per aperitivi, antipasti e piatti leggeri. Si sposa perfettamente con risotti ai frutti di mare, minestre alle erbe selvatiche, è appagante l'abbinamento con formaggi freschi.

Temperatura di servizio: 8°C