



Vino frizzante sui lieviti

Ottenuto dalla selezione dei nostri vini base in cantina aventi un'acidità leggermente più contenuta, questo vino rappresenta la storia delle bollicine in Valdobbiadene, prodotto con il metodo tradizionale di rifermentazione in bottiglia e conservazione sui lieviti.



www.stramaret.it



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
Presa di spuma	in bottiglia, conservato sempre sui lieviti, affinamento almeno 3 mesi
Pressione	2.5 bar
Gradazione alcolica	11.0 %VOL
Residuo zuccherino	0 g/l
Acidità totale	5.00 g/l
Colore	giallo paglierino
Perlage	fine e persistente
Profumo	note da frutta leggermente matura, mela e pera e leggere note floreali. Caratteristica presenza di crosta di pane (dovuta alla maturazione sui lieviti)
Sapore	vino caratterizzato dall'assenza di zuccheri, spiccano la sapidità e la nota acida che si ammorbidisce man mano che matura il vino

Abbinamenti

è l'accompagnamento ideale per tutto pasto, ottimo da abbinare soprattutto per i piatti della tradizione locale come i salumi, il cotechino e lo spiedo con la polenta.

Conservazione: posizione verticale, in un ambiente fresco al riparo dalla luce. Evitare lunghe soste in frigo.

Temperatura di servizio: 8°C