STRAMARET
VALDOBBIADENE

IGT Veneto Passito

Vino della tradizione contadina, veniva prodotto da quasi tutte le aziende agricole in passato, dal 2004 la nostra azienda ha ripreso questa tradizione. I migliori grappoli dei nostri vigneti vengono raccolti una decina di giorni prima della vendemmia e distesi sui graticci in fruttaio ad appassire per circa 6 mesi.

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	100
Vendemmia	ultima decade di settembre, VENDEMMIATO A MANO
Appassiemnto	in fruttaio per 6 mesi
Vinificazione	pigiatura e torchiatura
Fermentazione	fermentazione spontanea del mosto
Affinamento	12/24 mesi in damigiana
Gradazione alcolica	15.0 %VOL
Residuo zuccherino	150 - 180 gr/lt
Acidità totale	6,00 g/l
Colore	giallo dorato intenso. La viscosità si apprezza con il movimento rotatorio del bicchiere, l'intensità e la consistenza degli archetti denota un meraviglioso corredo alcolico
Profumo	straordinariamente intenso. Spiccano sentori di frutta esotica matura, frutta secca come il fico secco e l'albicocca accompagnate con note di miele di acacia
Sapore	sapido, pieno, si riconosce ancora il gusto della frutta secca. La morbidezza e la ricchezza di estratto è vivace e leggera allo stesso tempo. La sensazione di dolce aromatico è attenuata dall'acidità fresca e briosa che rende sempre più interessante la piacevolezza al palato

Abbinamenti
questo vino passito offre un interessante abbinamento con i baicoli veneziani e la pasticceria secca in genere; intrigante l'abbinamento con i formaggi erborinati.

Temperatura di servizio: 10°C