



Vino frizzante sui lieviti senza solfiti

Ottenuto dalle uve vendemmiate l'ultimo e il penultimo giorno di vendemmia, quindi leggermente più mature, questo frizzante senza solfiti che abbiamo iniziato a produrre nel 2012 rappresenta lo sforzo dell'azienda nel voler esprimere, attraverso il vino, le caratteristiche della nostra terra di Valdobbiadene, nel modo più naturale possibile.



www.stramaret.it

Provenienza	Valdobbiadene, località Funer
Vitigno	Glera 100%
Altitudine	200/250 m. s.l.m.
Esposizione	sud
Sistema di allevamento	syvoz, 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 senza solfiti
Prima fermentazione	decantazione statica, a temperatura controllata
Affinamento	3/4 mesi in serbatoi in acciaio inox in saturazione con azoto, a temperatura controllata di 5°C
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 matura, mela e pera in particolare. Caratteristica presenza di crosta di pane (dovuta alla maturazione sui lieviti)
Sapore	vino caratterizzato dall'assenza di zuccheri, ma con una morbidezza naturale data dalla fermentazione malo lattica. L'assenza di solfiti lo rende un vino particolarmente leggero

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.