



STRAMAT 2011

Incrocio lessicale tra stramatto e stramaturo.

TIPOLOGIA DI VINO

Vino naturale dolce biologico

DENOMINAZIONE

Vino rosso da uve stramature

EPOCA E MODALITA' DI VENDEMMIA

Si produce solo nelle annate eccellenti.

Le uve sono raccolte all'avvio del naturale appassimento dei soli grappoli spargoli a fine ottobre o ai primi di novembre poi vengono adagiate in un solo strato in cassette forate di piccole dimensioni.

APPASSIMENTO

Dentro alle cassette sotto a tettoia con ventilazione naturale

TECNICHE DI VINIFICAZIONE

Dopo circa un mese di appassimento, raggiunta la concentrazione zuccherina di circa 350 g/litro avviene la fermentazione in barriques di rovere francese di quarto passaggio, inizialmente sulle bucce. A fine fermentazione, che avviene naturalmente, il residuo zuccherino è di 80 g/litro.

AFFINAMENTO

8 mesi in barriques di rovere francese di quarto passaggio e almeno 6 mesi in bottiglia.

CERTIFICAZIONE AGRICOLTURA BIOLOGICA

Consorzio C.C.P.B., Italia

LOCALIZZAZIONE DEI VIGNETI

Paderno di Cesena, provincia di Forlì-Cesena (Italia)

Altitudine 250 m s.l.m.

NATURA DEI SUOLI

Sabbie gialle e argille colorate

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

Vigneti di 18 anni di età con 4000 piante per ettaro, allevati a cordone speronato.

VARIETA'

Sangiovese (vari cloni) 100%

RESA PER ETTARO

40 quintali/ettaro prima dell'appassimento. In seguito all'appassimento le uve perdono il 65% del peso.

PROFILO AROMATICO

Piacevolmente amabile con sentori di marasca, frutta rossa sciropata e viola candita. Palato setoso con tannini dolci. Lunga persistenza.

LONGEVITA'

Almeno 10 anni

ABBINAMENTI

Formaggi stagionati e in particolare il formaggio di fossa, cioccolato fondente e dolcetti alle mandorle.

