



SANDRIN®
DUEMILA9

Carta • *Vino Bianco fermo colli Trevigiani IGT*



Il "Carta" bianco di Sandrin è un omaggio ai vini bianchi fermi della nostra tradizione, la famosa "ombra de bianco". Nasce dall'uvaggio dei nostri vitigni trevigiani più aromatici. Sue peculiarità sono il color carta pergamena e la ricchezza in sapidità e mineralità. Si abbina bene a piatti di pesce, crudo o cotto, primi piatti come risotti e secondi a base di carni bianche. Servire a 8°-12°C. Vino non filtrato, un eventuale deposito sul fondo è possibile e naturale.

DESCRIZIONE

- Colore:** giallo tenue simil carta pergamena
- Profumo:** intense e fruttato, con note aromatiche
- Sapore:** armonioso, avvolgente e corposo
- Vitigno:** uve aromatiche a bacca bianca tipicamente coltivate nell'alto Trevigiano
- Provenienza:** alto Trevigiano (TV)
- Esposizione vigneti:** sud, sud-ovest
- Superficie:** selezione da 1 ettaro
- Altimetria:** 200m slm
- Sistema di allevamento:** sjlovtz
- Densità:** 3.000 viti per ettaro
- Età media vigneti:** 15 anni
- Resa media per ettaro:** 13.500 kg
- Epoca di raccolta delle uve:** metà settembre
- Gradazione:** 11,5% volume

VITE

La sezione Vite racchiude i 4 vini che identificano e raccontano la storia e gli inizi del viaggio di noi vignaioli. Al suo interno la linea "Sasso Carta Forbice", che come un gioco di un tempo ancor oggi attuale, richiama il forte legame alle tradizioni del nostro territorio e alle nostre usanze.



0,75 l

I grappoli, accuratamente selezionati e raccolti in cassetta, vengono diraspati e leggermente macerati con la buccia così da arricchirne il contenuto in colore e profumi. Segue la fermentazione in acciaio e infine la maturazione in botti di rovere per almeno 1 anno. Viene messo in bottiglia senza esser filtrato.

AZIENDA AGRICOLA SANDRIN

Vicolo Col Roer, 11 • 31049 Valdobbiadene (TV) ITALIA • tel./fax. +39 0423 976398 • info@aziendasandrin.it • www.aziendasandrin.it