



SANDRIN®
DUEMILA9

"El Vin De Sandro" Passito



SUGGERIMENTI

Il contenuto zuccherino e l'importante grado alcolico uniti alla complessità dei profumi di mandorla tostata e frutta essiccata e appassita lo rendono ideale Vino da meditazione, da solo o accompagnato con cioccolato, crostate e focacce.



0,5 L

L'Azienda Sandrin mantiene uno stretto contatto con la storia vitivinicola delle generazioni passate e per questo si dedica alla riscoperta di prodotti tradizionali. Ha portato nuovamente sulle tavole un prodotto delizioso ormai dimenticato, che racconta le origini e le tradizioni del territorio, il Passito.

DESCRIZIONE

Colore: giallo dorato

Profumo: intenso dalla frutta matura appassita all'albicocca, al fico maturo

Sapore: caldo, delicato ma deciso

Vitigno: Glera

Provenienza: zona collinare di Valdobbiadene

Esposizione vigneti: da sud-est a sud-ovest

Superficie: selezione su circa 3 ettari

Altimetria: circa 215 m. s.l.m.

Sistema di allevamento: sjlvotz

Densità: dalle 2800 alle 3200 viti per ettaro

Età media vigneti: circa 40 anni

Resa media per ettaro: 13000 kg

Epoca di raccolta delle uve: inizio - metà settembre

Gradazione: 14% volume

Zuccheri residui: 22 g/l

Torchiatura delle uve fatte appassire in soffitta per 6-8 mesi con una resa finale del 10%. Fermentazione a temperature controllate a 18°C fatta avvenire in vetro scolorito molto lentamente per quasi un anno, dopo previo travaso a fine fermentazione. Il passito viene conservato in recipienti di legno e acciaio e imbottigliato senza aggiunta di solfiti e non filtrato dopo 4 anni dalla vendemmia.

AZIENDA AGRICOLA SANDRIN

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



"El Vin De Sandro" Passito



SUGGESTIONS

The sugary content and the notable alcoholic percentage, plus the variety of toasted almond and dried fruit scents make this wine an excellent match with chocolate and pastry. Try it also alone!



0,5 L

The Sandrin Winery maintains a close contact with the vineyard history. That is the reason why this Company is actually rediscovering the traditional products. The Sandrin Winery has brought back to the tables a delicious but forgotten product linked to the origins and customs of the Land: the Passito.

DESCRIPTION

Color: gold yellow

Bouquet: intense ripe fruit, apricot and fig

Flavor: warm, delicate but intense

Variety: Glera

Origins: Valdobbiadene Hills

Exposure of the vineyard: south-east/ south-west

Surface: selection on aprox. 3 hectares

Altitude: aprox. 215 m. slm

Training system: sjlvotz

Density: 2800-3200 unit per hectare

Average vineyard age: aprox. 40 years

Average production per hectare: 13000 kg

Date of the grape harvest: beginning - middle september

Alcohol level: 14% by vol

Sugar content: 8 g/l

Pressing of grapes left to dry in the attic for 6-8 months with a final yield of 10%. Very slowly fermentation at controlled temperature (18 ° C) in glass for almost a year. The wine is then stored in wood and steel barrels and bottled with no added sulfites and unfiltered after 4 years from grape harvest.

AZIENDA AGRICOLA SANDRIN

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