



GIACOMO
SALMASO

“DI GIÀ” MOSCATO GIALLO SECCO IGT VENETO



UVA UTILIZZATA

Moscato giallo
(il vitigno più conosciuto e
più nobile dei Colli Euganei,
a foglia media, con grappolo
medio-grande a forma
piramidale; l'acino è medio, con
buccia spessa e pruinosa)



ZONA DI PRODUZIONE

Parco Regionale dei
Colli Euganei



GRADAZIONE ALCOLICA

12.5 - 13.5 % vol, variabile
in base all'annata



TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C

Sistema di allevamento

Cordone Speronato

Vinificazione

Fermentazione a temperatura controllata tra i 16 - 20° per 10 - 15 giorni.
Maturazione in botti di cemento per 6 - 7 mesi.

Descrizione

Il Di Già si presenta giallo paglierino con riflessi dorati. Non di facilissima presentazione in quanto nella mente del consumatore “moscato” è sinonimo di “dolce”, ma una volta superato questo fraintendimento si apre un mondo: al naso si presenta fine ed elegante con un intenso bouquet aromatico con profumi che ricordano frutti a polpa gialla maturi come la pesca, e canditi come l'albicocca e l'arancia, con persistenti note moscate. Al palato sfoggia una notevole struttura; risulta essere di piacevole acidità e di pronunciata aromaticità con una gradevole sensazione amarognola sul finale. Ottima struttura con equilibrio tra freschezza e mineralità.

Abbinamenti

È un vino poliedrico, gradevole sia servito come aperitivo sia a pasto. Accompanya piatti dai caratteri affumicati, speziati, aromatici, quali baccalà, asparagi, formaggi, frittura leggera, stuzzichini a base di pesce, risotti di zucca, pesce crudo in versione tartare.

Azienda Agricola Giacomo Salmaso

Via Granze Destra 34 - Montegrotto Terme (35036), Padova (IT)
tel: 049 794 124 - email: info@vinisalmaso.it - sito: www.vinisalmaso.it
P.I. 03957910288