



GIACOMO
SALMASO

COLLI EUGANEI PINOT BIANCO DOC



UVA UTILIZZATA

Pinot bianco



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 e Sylvoz

Vinificazione

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

Descrizione

Il Pinot bianco, vino di grande finezza, ha colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso eleganti e delicate note fruttate che ricordano la pera e l'ananas. Le note floreali regalano un ricordo di biancospino, salvia e fiori d'acacia. In bocca appare in tutta la sua struttura ed eleganza, con finale morbido e complesso ed una stuzzicante freschezza.

Abbinamenti

Accompagna piacevolmente risotti primaverili ai carletti, bruscandoli, ortiche o asparagi, primi e secondi di pesce, carni bianche.

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