



GIACOMO  
SALMASO

## PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC



### UVA UTILIZZATA

Pinot grigio



### 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 Pinot Grigio manifesta un colore giallo paglierino scarico. Il suo profumo delicato ricorda la frutta gialla, in particolare l'ananas e la mela. In bocca appare piacevolmente secco, sapido, con ricordi fruttati già avvertiti al naso.

### Abbinamenti

Gradevole con antipasti di crostacei, primi piatti a base di verdure o pesce, risotti o zuppe, pesci al forno, carni bianche. Si può servire anche come aperitivo.

### Azienda Agricola Giacomo Salmaso

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