



GIACOMO  
SALMASO

## RIESLING IGT VENETO



### UVA UTILIZZATA

Riesling italiano



### 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

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 Riesling è un vino fruttato e di carattere dal colore giallo paglierino brillante con profumi intensi che ricordano la frutta e i fiori di campo. In bocca appaiono mineralità ed acidità penetrante.

### Abbinamenti

Si accosta a primi e secondi piatti a base di pesce saporito (ad esempio pasta con le acciughe), sushi, piatti etnici.

### 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