



GIACOMO
SALMASO

ROSÉ DI GAIA SPUMANTE ROSÉ BRUT



UVA UTILIZZATA

Chardonnay e
Pinot Nero



ZONA DI PRODUZIONE

Parco Regionale dei
Colli Euganei



GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol



TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8° C

Sistema di allevamento

Cordone Speronato

Vinificazione

Dopo la fermentazione alcolica, viene condotta una seconda fermentazione "lunga" in autoclave a contatto con lieviti nobili a 16 -20° per nove mesi circa, secondo il Metodo Charmat.

Descrizione

Il Rosé di Gaia appare con un colore rosa tenue ed un perlage fine e delicato. Spumante di raffinata eleganza dal profumo fruttato delicato e fragrante di frutta secca e candita. Il gusto, delicatamente aromatico e bilanciato da buona freschezza e sapidità, è di prugna gialla, pompelmo, ananas e frutta secca. Grande freschezza e ottima persistenza, dal facile sorso.

Abbinamenti

Aperitivo ideale, accompagna ogni stuzzichino da semplici finger-food o fritti di pesce a più elaborati entrées di pesce crudo. Abbinato a ricchi taglieri, esalta salumi e formaggi, contrastando in bocca le sensazioni più grasse. Ottimo con risotti alle verdure, piatti freddi e leggeri, secondi di pesce poco elaborati, carni bianche cotte a bassa temperatura.

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

