



GIACOMO
SALMASO

TESTANERA SPUMANTE BIANCO BRUT



UVA UTILIZZATA

Chardonnay



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 nobilia 16 -20° per nove mesi circa, secondo il Metodo Charmat.

Descrizione

Il Testanera è uno spumante dal colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Il suo perlage è fine ed elegante, la raffinata bollicina è segno di una fermentazione secondaria persistente. Intriga al naso con una fragranza intensamente floreale, con note di acacia e biancospino, cedro, e con sentori di crosta di pane, lievito e frutta secca, tipiche percezioni del Metodo Classico. Dopo qualche minuto troviamo sentori di pietra focaia e carburo. Al gusto è secco e cremoso, fresco, con una gradevole acidità finale accompagnata da sensazioni vanigliate e minerali.

Abbinamenti

Una buona proposta per l'aperitivo, può accompagnare sia piatti di pesce che di carne quali primi piatti di carni bianche, cappelante, pesce crudo, frittiture e grigliate di pesce.



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