GIACOMO
SALMASO

ROSATO FRIZZANTE VENETO IGT

UVA UTILIZZATA

Merlot e Raboso

ZONA DI PRODUZIONE

Parco Regionale dei Colli Euganei

GRADAZIONE ALCOLICA

11 - 11.5 % vol, variabile in base all'annata

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8° C

Sistema di allevamento

Cordone Speronato e Sylvoz

Vinificazione

Dopo la fermentazione alcolica e la successiva maturazione per qualche mese in vasca di cemento, viene condotta una seconda fermentazione in autoclave a 16 -20° per trenta giorni circa, secondo il Metodo Charmat.

Descrizione

Si presenta con colore rosato chiaro leggero dalle tonalità vive e brillanti. Il perlage è fine e persistente, il profumo delicato e fruttato. In bocca appare piacevolmente acido con tipici sentori di frutti di bosco, avvertibili anche al naso.

Abbinamenti

Ideale compagno per un aperitivo, salumi, insalate di mare, piatti leggeri e estivi.

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