



GIACOMO
SALMASO

“ULTIMO QUARTO” GLERA FRIZZANTE IGT VENETO



UVA UTILIZZATA

Glera



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 lungo

Vinificazione

Dopo la fermentazione alcolica, il vino viene imbottigliato con i suoi lieviti e zuccheri rimasti. La presa di spuma avviene poi con una rifermentazione naturale nella stessa bottiglia.

Descrizione

L'Ultimo Quarto è un vino dal colore giallo paglierino, non filtrato, che vive a contatto con i propri lieviti. Al naso è fresco, profuma di fiori bianchi, mela e crosta di pane. Alla bocca ritorna la freschezza avvertita al naso accompagnata da una nota minerale tipica del terroir.

Abbinamenti

Si sposa con salumi e formaggi della tradizione veneta.

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