



GIACOMO
SALMASO

ROSATO IGT VENETO



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

12 - 14° C

Sistema di allevamento

Cordone Speronato e Sylvoz

Vinificazione

Macerazione di un giorno nelle bucce alla quale segue una fermentazione a temperatura controllata tra i 16 - 20° per 10 - 15 giorni. Maturazione in botti di cemento per 6 - 7 mesi.

Descrizione

Ricercato e gradito specialmente nel periodo estivo, il Rosato si presenta di colore rosa cerasuolo. Al naso si alternano sentori freschi di piccoli frutti rossi con sfumature di foglie essiccate e chiodi di garofano. Al gusto emergono sensazioni di piacevole acidità e di aromaticità fruttata finale. Stuzzicante l'equilibrio tra freschezza e sapidità che rende il sorso interessante invitando al riassaggio.

Abbinamenti

Vino di grande versatilità, spazia dall'aperitivo a tutto pasto. Può essere consumato con antipasti a base di salumi leggeri, primi piatti con sughi delicati, spaghetti con alici, tartare di carne.



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