



GIACOMO
SALMASO

“NOTE DI...BERTHA” TERRÆ PACIS, MOSCATO IGT VENETO



UVA UTILIZZATA

Moscato giallo
(buccia intensa e colorata,
profumi vivi e polpa croccante,
sono gli elementi distintivi di
questa varietà)



ZONA DI PRODUZIONE

Parco Regionale dei
Colli Euganei



GRADAZIONE ALCOLICA

11 - 12 % vol, variabile in
base all'annata



TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 - 14° C



Sistema di allevamento

Cordone Speronato

Vinificazione

Vendemmia tarda, all'inizio di ottobre, per far sì che negli acini ci sia una maggior concentrazione di zuccheri e sostanze aromatiche. Fermentazione lenta in recipienti di cemento tra i 16 e i 20° C., tenendo sotto controllo alcool e zuccheri fino a raggiungere la gradazione alcolica desiderata. Maturazione lunga in serbatoi di cemento.

Descrizione

Il Note di Bertha, frutto di una vendemmia tardiva, è un vino dal colore giallo dorato carico, dai profumi ampi e avvolgenti. Il profumo ricorda l'uva moscata, le marmellate, la frutta surmatura e candita, l'albicocca secca, il miele e la vaniglia. Al palato è dolce ma non stucchevole, morbido ed elegante, di grande armonia. Il finale è vellutato, lungo e persistente.

Abbinamenti

Grande vino da fine pasto, dà il meglio di sé con biscotteria e pasticceria di carattere, formaggi erborinati e stagionati. Ottimo come vino da meditazione.

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