



GIACOMO  
SALMASO

## PROSECCO ROSÉ DOC



### UVA UTILIZZATA

Glera atta a divenire  
Prosecco DOC 85%,  
Pinot nero 15%



### ZONA DI PRODUZIONE

Parco Regionale  
dei Colli Euganei e  
comuni limitrofi



### 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, viene condotta una seconda fermentazione in autoclave a 16 -20° per sessanta giorni circa, secondo il Metodo Charmat.

### Descrizione

Il Prosecco Rosé si presenta con un colore rosa delicato ma intenso, con una spuma persistente. Il vino si caratterizza per il bouquet raffinato con fragranze floreali e fruttate che ricordano il sottobosco di ribes e lampone, la mela, la roca canina ed una nota di crosta di pane. In bocca appare fine e fresco, con una nota acida ma non aggressiva, la bollicina è fine e persistente e ne esalta la leggerezza e l'eleganza.

### Abbinamenti

Ideale come aperitivo, ben si abbina con carni bianche, vitello tonnato, pesce crudo, moeche, insalate di mare, frittiture.



### Azienda Agricola Giacomo Salmaso

Via Granze Destra 34 - Montegrotto Terme (35036), Padova (IT)  
tel: 049 794 124 - email: [info@vinisalmaso.it](mailto:info@vinisalmaso.it) - sito: [www.vinisalmaso.it](http://www.vinisalmaso.it)  
P.I. 03957910288