



GIACOMO
SALMASO

COLLI EUGANEI PROSECCO DOC



UVA UTILIZZATA

Glera atta a divenire
Prosecco DOC
(ha grappoli grandi e lunghi,
con acini gialli dorati)



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 trenta giorni circa, secondo il Metodo Charmat.

Descrizione

Il Prosecco è uno spumante bianco, dal colore giallo paglierino con un perlage fine. Il profumo è fresco, brioso, fragrante e floreale, con ricordi fruttati di mela, ginestra e agrume. In bocca è morbido, con una bella acidità e cremosità. Conquista il consumatore con la sua freschezza.

Abbinamenti

Eccellente come aperitivo, si abbina a insalate di mare, piatti delicati di pesce, fiori di zucca fritti, frittura, risotti con erbe, e anche a qualche dessert di pasticceria. Ottimo per ogni occasione.

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