



GIACOMO
SALMASO



“ROSSO DI GIACOMO” MERLOT IGT VENETO



UVA UTILIZZATA

Merlot in purezza,
proveniente dai nostri
migliori vigneti



ZONA DI PRODUZIONE

Parco Regionale dei
Colli Euganei



GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 - 20° C

Sistema di allevamento

Cordone Speronato

Vinificazione

Fermentazione a temperatura controllata per 10 - 15 giorni. Affinamento in tonneau e botti di rovere per dodici mesi; segue poi affinamento in bottiglia per ottimarne la maturazione.

Descrizione

Giacomo è per noi prima di tutto il nome del nonno, il pilastro fondatore della nostra azienda, seguito dall'ultimo nato Giacomo, futuro testimone della quarta generazione Salmaso. Il Rosso di Giacomo è un vino dal colore rosso rubino intenso, elegante, potente e profondo. Profuma di frutta rossa sotto spirito, note spezie di pepe nero, chiodi di garofano, con scie di vaniglia, tabacco, note balsamiche. Al palato risulta caldo e avvolgente, con un tannino che sul finale regala grande morbidezza.

Abbinamenti

Interessante la sua degustazione con secondi piatti di cacciagione, carni brasate, formaggi stagionati.

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