



GIACOMO  
SALMASO

## COLLI EUGANEI CABERNET DOC



### UVA UTILIZZATA

Cabernet Franc e  
Carmenere



### ZONA DI PRODUZIONE

Parco Regionale dei  
Colli Euganei



### GRADAZIONE ALCOLICA

12.5 - 13 % vol, variabile  
in base all'annata



### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18° C

### Sistema di allevamento

Sylvoz

### Vinificazione

Fermentazione a temperatura controllata tra i 16 - 20° per 10 - 15 giorni.  
Maturazione in botti di cemento per 6 - 7 mesi.

### Descrizione

Il Cabernet è un vino dal colore rosso rubino. Il suo profumo, intenso e gradevole, manifesta sensazioni fruttate di mora e mirtillo in accostamento a sentori speziati - pepati. In bocca appare di buona struttura e morbidezza con note speziate, conservando una complessità coerente con l'olfatto.

### Abbinamenti

Primi piatti con sughi di cacciagione, carni alla griglia, arrostiti, spiedi, piatti semplici come salumi misti sono gli abbinamenti ideali.

### 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