



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 - sito: www.vinisalmaso.it
P.I. 03957910288