



GIACOMO  
SALMASO

## COLLI EUGANEI MERLOT DOC



### UVA UTILIZZATA

Merlot



### 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

Cordone Speronato

### Vinificazione

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

### Descrizione

Il Merlot è un vino dal colore rosso rubino con riflessi tendenti al viola. All'olfatto convivono sensazioni fruttate di piccoli frutti rossi, quali mirtillo e ciliegia, e sensazioni floreali di viola. In bocca è caldo, armonico, di buona consistenza, rotondo e vellutato.

### Abbinamenti

Vino da tutto pasto, estremamente versatile negli abbinamenti, da provare con insaccati, risotti e tagliatelle con sughi di carne, arrostiti e carni alla griglia.

### 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