



GIACOMO
SALMASO

COLLI EUGANEI ROSSO DOC



UVA UTILIZZATA

Merlot e Cabernet,
taglio bordolese



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 e 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 Colli Euganei Rosso è un vino di grande eleganza, dal colore rosso rubino intenso. Una volta versato nel calice spazia dai piccoli frutti rossi, come lamponi e mirtilli, alla prugna, da sentori speziati ed erbacei a lievi sfumature tostate. All'assaggio si avvertono sensazioni morbide, fresche e avvolgenti, grande mineralità e tannino fine.

Abbinamenti

Perfetto come aperitivo autunnale o come vino quotidiano, si abbina a primi piatti con sughi a base di carne, come bigoli al ragù e pasticcio, carni leggere sia alla griglia che arroste, formaggi stagionati, panino con salame.

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