



GIACOMO
SALMASO



CINQUEPASSI IGT VENETO



UVA UTILIZZATA

Blend di uve rosse,
selezionate solo nelle
annate migliori



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 tra i 16 - 20° per 10 - 15 giorni. La maturazione viene fatta in barriques e tonneau di legno, dove il vino trascorre dodici mesi. Segue un ulteriore riposo e affinamento in bottiglia.

Descrizione

Il Cinquepassi è un vino dal colore rosso rubino profondo e intenso, tendente al violaceo. Il profumo emana frutti rossi in confettura, quali la mora e la ciliegia, il cacao, il caffè, la vaniglia, per finire in una nota balsamica. All'assaggio la bocca viene rapita da grande morbidezza e rotondità.

Abbinamenti

Ottimo compagno dell'aperitivo, si sposa molto bene con carni alla griglia, brasati, fiorentina, selvaggina, formaggi stagionati. Vino elegante, intrigante, ottimo come vino da meditazione.

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