



GIACOMO
SALMASO

COLLI EUGANEI MERLOT DOC "TERRÆ PACIS"



UVA UTILIZZATA

Merlot
(selezionata dai nostri migliori appezzamenti, ha foglia media e pentagonale, grappolo piramidale e acino medio di colore blu-nero con buccia di media consistenza ricoperta di pruina)



ZONA DI PRODUZIONE

Parco Regionale dei
Colli Euganei



GRADAZIONE ALCOLICA

13.5% 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.
Maturazione in botti di cemento per un anno circa.

Descrizione

Merlot in purezza dalle bellissime sfumature violacee caratterizzato da grande struttura. Nel calice si apre con profumi di marasca e frutti rossi maturi contornati da sentori speziati di pepe nero e note balsamiche. Il sorso è asciutto, piacevolmente fresco e sapido, persistente, con un gusto caldo, corposo e morbido. Vino elegante nei profumi e nella struttura.

Abbinamenti

Preferisce l'abbinamento con brasati, selvaggina, formaggi stagionati.

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