



GIACOMO
SALMASO

ROSSO DRAGHI IGT VENETO



UVA UTILIZZATA

Merlot e Cabernet,
taglio bordolese



ZONA DI PRODUZIONE

Parco Regionale dei
Colli Euganei



GRADAZIONE ALCOLICA

13.5% vol



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 - 20° C

Sistema di allevamento

Cordone Speronato e Sylvoz

Vinificazione

Fermentazione a temperatura controllata tra i 16 - 20° per 10 - 15 giorni. La maturazione viene fatta in barriques e tonneaux di legno, dove il vino trascorre dodici mesi.

Descrizione

La scelta del nome Rosso Draghi è un omaggio all'omonima Villa Draghi, ai cui piedi coltiviamo Merlot e Cabernet, le basi di questo grande vino. Il Rosso Draghi è un vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Al naso prevalgono profumi di frutti rossi, ciliegia in particolare, sentori speziati e tostati. In bocca è ampio e intenso, con il tenore alcolico mitigato dal retrogusto balsamico. Vino di grande finezza e longevità.

Abbinamenti

Si accompagna alla perfezione con formaggi stagionati, brasati, arrostiti, cacciagione. Ottimo anche 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