



Salvan



Colli Euganei DOC Merlot

Giovane e generoso, ha un gusto pieno, morbido ed equilibrato, profuma intensamente di frutta rossa matura: ciliegie e bacche di sambuco.

Dedicato a...

chi sceglie un vino perchè... gli piace.

Come gustare Merlot 2013

- bere il vino giovane
- temperatura di servizio 16-18°C
- bicchiere ampio



Note di produzione

VIGNETO area orientale della DOC Colli Euganei, terreno tendenzialmente argilloso, vigneto di 20 anni, produzione 75 hl/ha.

VENDEMMIA & VINIFICAZIONE uva vendemmiata a mano in cassetta e vinificata nella cantina aziendale. Fermentazione con macerazione sulle bucce per 6-7 giorni.

AFFINAMENTO 7-8 mesi in botti di acciaio, 1-2 mesi in bottiglia

Note di degustazione

COLORE rubino intenso

PROFUMO molto fruttato, ricorda la ciliegia e le bacche di sambuco.

GUSTO morbido, fruttato con note erbacee.

Abbinamento

Si sposa a paste al ragù, a carni rosse: spiedi e grigliate o a formaggi: Asiago d'allevio o Montasio.

Azienda Agricola Salvan - Vigne del Pigozzo
Via Mincana, 143 - Due Carrare (Padova) Italy
Tel. +39 049 525841
info@salvan.it
www.salvan.it

Aperto:
Lunedì - Sabato
9.00-12.00, 15.00-18.00
Per visite guidate è gradita la prenotazione.
Lingue: D - GB - F - E