Salvan

Colli Euganei DOC Cabernet Sauvignon "San Marco"

Cordiale e aristocratico, nasce da uve Cabernet Sauvignon raccolte nelle Vigne del Pigozzo.
Ancora giovane è stato ospitato in piccoli recipienti di rovere che lo hanno aiutato a maturare la sua personalità.

Dedicato a...

saggi bevitori, da provare e riprovare senza fretta.

Come gustare San Marco

- temperatura di servizio: 18°C
- bicchiere ampio

Note di produzione

VIGNETO Area orientale della DOC Colli Euganei, terreno tendenzialmente argilloso, vigneto di 20 anni, produzione 70hl/ha.

VENDEMMIA & VINIFICAZIONE Uva vinificata nella cantina aziendale. Fermentazione con macerazione sulle bucce per 10 giorni.

AFFINAMENTO 12 mesi in botti di rovere, 6 mesi in grandi contenitori e 6 mesi in bottiglia.

Note di degustazione

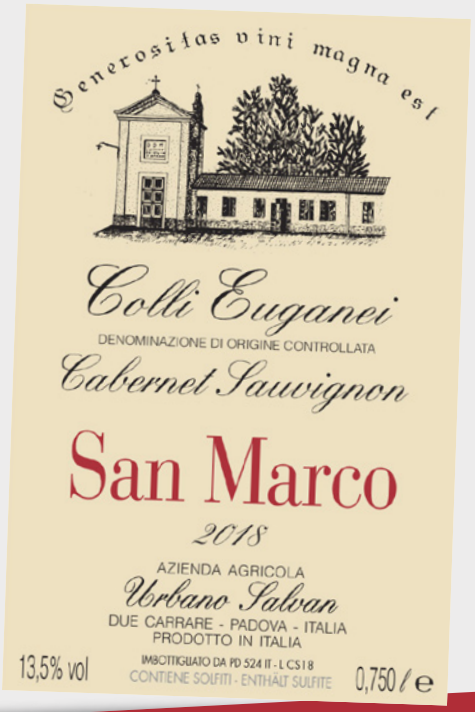
COLORE rosso rubino

PROFUMO frutta rossa matura, amarena sotto spirito, note speziate e di tostato

GUSTO intenso, elegante e persistente

Abbinamento

Si accompagna molto bene con un pecorino fresco o stagionato, o con delle costolette di agnello in crosta o alla griglia.



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