



## Colli Euganei DOC 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 vendemmiata a mano in cassetta e vinificata nella cantina aziendale. Fermentazione con macerazione sulle bucce per 10 giorni.

**AFFINAMENTO:** 12 mesi in barriques 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 costole 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