



1528

SALATIN

Patriarcha IGT Rosso del Veneto



Zona produzione	Zona collinare bassa
Vitigno	Merlo, Cabernet Sauvignon
Terreno	Terreno di origine morenica. Profondo, argilloso, pesante
Forma di allevamento	Guyot , Cordone speronato
Epoca di vendemmia	Ultima settimana di settembre, prima settimana di ottobre
Vinificazione	Le uve pigiate e diraspate vengono poste nelle vasche di macerazione per un periodo di circa tre settimane
Fermentazione primaria	Dopo la svinatura il vino finisce di fermentare in acciaio
Affinamento	Affina in barrique per almeno 18 - 24 mesi ed almeno 5 mesi in bottiglia prima di essere immesso al consumo
Alcol	13,5% Vol
Acidità totale	4,80 - 5,80 g/l
Vista	Di colore rosso rubino con riflessi granati dovuti all'invecchiamento
Olfatto	Al naso spicca lo speziato orientale di cannella ed il cuoio, accompagnati da fieno, tabacco, vaniglia e cacao
Gusto	Un sapore pieno, asciutto, vellutato e giustamente tannico
Abbinamenti	Si abbina a piatti di carni rosse, cacciagione e a formaggi invecchiati. Ottimo vino da meditazione. Si consiglia la stappatura e decantatura qualche tempo prima
Temperatura di servizio	18 - 20 °C
Formati	Bottiglia 0,75 lt, Magnum 1,5 lt

Salatin SRL

via Doge Alvise IV Mocenigo, 57 - 31016 Cordignano (TV) - tel. +39 0438 995928 - fax. +39 0438 996727
www.salatinvini.com - e-mail: info@salatinvini.com