



Wir freuen uns, Sie in unserer Welt zu empfangen, die von flächendeckend, naturnah, angelegten Weingärten gemacht ist, und wo die Zeit noch langsam vergeht.

MALVASIA

„il Dolce“

Die Malvasia Traube ist im ganzen Mittelmeerbecken verbreitet. Nicht so bekannt ist die Verarbeitung zu süßem Spumante; die Paladin Weinkellerei hat diese Weinrebe gewählt, um einen intensiven Dessert Wein zu produzieren.

Die Trauben werden nach der Softpressung in den Stahltank bei kontrollierter Tempertur zur ersten Gärung gebracht.

Danach wird der Grundwein mit Rohzucker und selektionierten Hefen in den Druckstahltank gefühlt das führt zum Erhalt der Gärungskohlensäure (Perlage).

Diese verfahren ist Weltweit unter der Charmat Methode bekannt und dauert beim Malvasia 45 bis 50 Tage.

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: Klares Strohgelb, mit feiner und lang anhaltender Perlage.

Bouquet: Sehr raffinierte aromatische Obstnoten.

Geschmack: Fruchtig von überraschender Lieblichkeit und toller Harmonie, ist dank der lebendigen Säure Süß, aber in keinem Fall klebrig.

Gastronomische Tipps:

Hervorragend zu jeder Art Dessert, unvergleichlich gut zu Creme-Dessert. Wird sehr zu Hochzeitstorten geschätzt und gibt jedem Festmahl eine klassische Note.

Mit den typischen italienischen Gebäck Spezialitäten wie Panettone (Weihnachten) oder Colomba (Ostern) einfach nicht zu übertreffen.

Alkoholgehalt: 10,5% Vol.

Trinktemperatur: 6-8°C.

Flaschengrößen: 750 ml



**Vini Buoni d'Italia
Touring 2011
3/4 STARS**



2009: Diploma di Merito al Concorso Enologico Nazionale "Spumanti d'Italia", Valdobbiadene