



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

PROSECCO D.O.C. "TONDO" DRY

Prosecco "Tondo" ist nach dem Klon der Prosecco Trauben benannt, der für die Produktion dieses Schaumweins benutzt wird, und der so wegen der Rundheit der kleinen und süßen Traubenbeere benannt ist. Diese Charakteristiken verleihen dem Wein eine einzigartige Weichheit. Die Trauben werden nach der Handlese mit weniger als 1,0 bar soft gepresst um nur den besten Saft zu gewinnen und dadurch die charakteristischen Eigenschaften des Prosecco zu bewahren. 90 Tagen im Druckstahl tank schenken dem Prosecco eine feine anhaltende Perlage. Durch dieses Verfahren, das Charmat Methode heisst werden die Frische und die Frucht, die den Prosecco, weltweit so süffig und erfolgreich machen hervorgehoben.

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: Lebhaftes Strohgelb mit feiner und anhaltender Perlage.

Bouquet: aromatisch mit Noten nach Apfel und weißen Blumen.

Geschmack: schöne Frucht, elegant lieblich. Schmackhaft, anhaltend und lebhaft für die ausgeglichene säuerliche Frische.

Serviervorschläge:

Exzellenter vielseitiger Schaumwein: empfehlenswert als Aperitif und besonders geeignet zu delikaten Fischgerichten wie Kaiserhummer und Langusten.

Alkoholgehalt: 11% Vol.

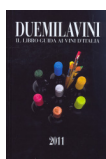
Trinktemperatur: 6 – 8°C

Flaschengröße: 750 ml

**2010 Bronzemedaille
Concorso Enologico Nazionale
"Spumanti d'Italia",
Valdobbiadene**



**2009 & 2008:
Diploma di Merito al Concorso
Enologico Nazionale "Spumanti
d'Italia", Valdobbiadene**



**Silber Medaille
AWC Vienna, 2011**

★★★★★
2010 und 2009



**Bronzemedaille beim
concorso Vinorevue,
in Praga 2008**



**2011
2010**

Punkte :

78

2011

Paladin S.p.a. - Via Postumia, 12 - 30020 Annone Veneto - Venezia - Italia
Tel. +39 0422 768167 - Fax +39 0422 768590 - www.paladin.it - paladin@paladin.it

