



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

**Bottiglia formato Doppio Magnum**

# REFOSCO

*dal peduncolo rosso*  
**D.O.C. LISON PRAMAGGIORE**

Im östlichen Venetien geht der Anbau von Refosco dal peduncolo rosso, eine der einheimischen Rebsorten unseres Gebiets, auf sehr alte Zeiten zurück. Die Trauben, die zum besten Reifepunkt gelesen werden, gären für 4-5 Tagen um daraus einen duftenden, runden aber klar strukturierten charactervollen Wein zu gewinnen.

**Organoleptische Eigenschaften:**

Farbe: Intensives Rubinrot mit klaren violetten Reflexen.  
Bouquet: Ausgesprochen fruchtig mit Noten nach Brombeeren und Heidelbeeren, die ihn besonders angenehm machen.  
Geschmack: Körperreich aber samtig und harmonisch wegen der eleganten Weichheit der Tannine.

**Gastronomische Tipps:**

Gut passend zu schmackhaften Vorspeisen, Fischgerichten mit Soße, rotem und weißem Fleisch, nicht allzu reifem Käse, Klippfisch, Tintenfisch und Schmorfisch.

**Alkoholgehalt:** 12% Vol.

**Trinktemperatur:** 18° C.

**Flaschengrößen:** 750 ml. -3.000 ml

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



**EXPOVINA  
2008  
Silbermedaille  
Zürich**



2011  
2010  
2009  
  
2008

2011  
2010  
2009  
2008  
2007  
2006

punkte: 86  
2009  
  
punkte: 85  
2008  
  
punkte: 84  
2007  
  
punkte: 86  
2006

punkte: 86  
2011 und 2010  
  
punkte: 87  
2009  
  
punkte : 85  
2008,  
2007,  
2006



**2006: Silbermedaille  
beim Concours Mondial  
de Bruxelles und  
Bronzenmedaille bei  
der International Wine  
Challenge in London**

2007  
2006

Paladin S.p.a. - Via Postum  
Tel. +39 0422 768167 - Fax +39 0422 768590 - www.paladin.it - paladin@paladin.it



Venezia - Italia

**2008: Silbermedaille beim  
"IWSC" (Surrey)**