



*Siamo felici di accogliervi nel nostro mondo,  
fatto di armoniose distese di vigneti  
coltivati con naturalità, dove il tempo  
scorre ancora senza fretta.*



**Bottiglia formato Doppio Magnum**

## REFOSCO dal peduncolo rosso

Nel Veneto Orientale il Refosco dal peduncolo rosso si coltiva da tempi antichissimi ed è annoverato tra i vitigni autoctoni di questo territorio.

Le uve, raccolte a perfetta maturazione, vengono macerate per 4 – 5 giorni per ottenere un vino profumato, morbido ma di struttura importante.

### Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino intenso con evidenti sfumature viola.  
Profumo: decisamente fruttato con netti sentori di mora e mirtillo che lo rendono particolarmente piacevole.  
Sapore: corposo ma vellutato e armonico per l'elegante morbidezza dei tannini.

### Abbinamenti gastronomici:

Ideale per accompagnare primi piatti saporiti, pesci al sugo, carni bianche e rosse, formaggi di media stagionatura.

**Grado alcolico:** 12% Volume

**Temperatura di servizio:** 18°C

**Formato disponibile:** 750 ml. – 3.000 ml.



- 2011
- 2010
- 2008
- 2007
- 2006

- 2011,
- 2010,
- 2009,
- 2008,
- 2007,
- 2006

- voto: 86  
2011
- voto: 86  
2009
- voto: 85  
2008
- voto: 84  
2007
- voto: 86  
2006

- voto: 86  
2011 e 2010
- voto: 87  
2009
- voto: 85  
2008,
- 2007,
- 2006

Voto: 14,5/20  
2009



2007 e 2006: **Medaglia d'Argento** al **Concours Mondial de Bruxelles** e **Medaglia di Bronzo** all'**International Wine Challenge** di Londra

2008: **Medaglia d'Argento** all'**IWSC (Surrey)**

Vino presente all'**Expo di Shanghai 2010** e in carta vini all'**Ambasciata Italiana di Tokyo**

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