



PRALIS

IN VIGNA

Questo vino è composto da due vitigni internazionali, Chardonnay e Sauvignon, coltivati con obiettivi e tecniche diverse: lo Chardonnay proviene da zone più fresche e viene raccolto a perfetta maturità. Il Sauvignon proviene da vigneti più soleggiati ed è portato ad una sovrasmaturazione che conferisce maggior carica aromatica e sentori più caldi.

IN CANTINA

Dopo la vendemmia, le due varietà vengono vinificate separatamente: lo Chardonnay segue una fermentazione lenta e a basse temperature per esaltare le note minerali e la freschezza; il Sauvignon, verso la conclusione della fermentazione alcolica, subisce un forte abbassamento della temperatura, con la conseguente interruzione della fermentazione al fine di avere un leggero residuo zuccherino. Segue l'affinamento sui lieviti per alcuni mesi su vasche d'acciaio a temperature controllate ed, infine, i due vini vengono assemblati fondendosi con note aromatiche che donano sapidità e una piacevole morbidezza.

IN DEGUSTAZIONE

Il colore è un giallo paglierino con i riflessi dorati. I profumi spaziano dai delicati aromi di pesca bianca dati dallo Chardonnay, a quelli delle decise note floreali e agrumate del Sauvignon. In bocca, l'entrata è avvolgente, l'ottima sapidità sostiene la leggera dolcezza dovuta alla sovrasmaturazione delle uve Sauvignon.

PLUS

Il Pralis è un gradito ritorno a Casa Paladin, sotto però una nuova veste: si presenta come un vino moderno esaltato dal perfetto matrimonio tra questi due vitigni che fondono insieme mineralità, aromaticità, freschezza e complessità. Un vino da scoprire che rappresenta la tradizione e la modernità dei vini Paladin.

ABBINAMENTI

È sicuramente un vino da aperitivo, ottimo con i formaggi erborinati. Indovinato con prosciutti crudi stagionati, risotti delicati e pesce.

Degustare 8°C

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 12,5% Alc. Vol.
- Zuccheri: 15 gr / l
- Acidità: 6,5