



IN VIGNA

Il Prosecco Millesimato Paladin è frutto di un'accurata selezione di uve provenienti da vigneti della sua zona storica di produzione. Il Prosecco è presente in quest'area da almeno due secoli e per alcuni storici le origini risalgono addirittura ai tempi dell'Impero Romano.

IN CANTINA

La fermentazione per la presa di spuma avviene alla temperatura di 13°C e dà luogo ad un perlage fine alla vista e particolarmente gradevole e morbido al palato. Questa tecnica consente inoltre di ottenere profumi delicatissimi e sapori intriganti.

IN DEGUSTAZIONE

Prosecco dal colore giallo paglierino brillante. Perlage finissimo e persistente. Il profumo è spiccatamente fruttato con ricordi di mela, pera e con un delicato sentore di agrumi che sfuma nel floreale. Caratterizzato da un sapore: morbido per l'elegante sciogliersi della spuma al palato. Sapido e persistente, piacevolmente brioso e leggero ad ogni calice per la moderata alcolicità.

PLUS

Fresco e versatile, molto equilibrato.

ABBINAMENTI

Ottimo vino d'apertura, trova abbinamenti ideali con gli antipasti di pesce e con i risotti della tradizione marinara. Ottimo anche come aperitivo e vino da conversazione.

Degustare a 6-8 °C

PREMI E RICONOSCIMENTI



Quattro Grappoli
nella Guida Bibenda



Medaglia d'Oro
al Berliner Wein Trophy



Medaglia di Bronzo
al CSWWC di Tom Stevenson



Medaglia d'Argento
al "The Prosecco Masters"
by The Drink Business
UK

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l -1,5 l
- 11% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 140 mg/l (-40% limite di legge)
- Zuccheri: 14,5 gr/l
- Acidità: 6,4
- PH: 3,12
- Bottiglie Prodotte annue: 120 000