

SALBANELLO



IN VIGNA

Uve Malbec e Cabernet raccolte in leggera surmaturazione.

Le uve sono lavorate per conservare una buona percentuale di acini interi, ottenendo così durante la fermentazione un piacevole sentore fruttato.

IN CANTINA

Le uve sono state vinificate con una macerazione di 10 giorni per dare al vino il giusto colore e mantenere intatta la piacevolezza al palato a temperature di 22/24 °C per non estrarre i tannini verdi.

IN DEGUSTAZIONE

Vino rosso brillante, presenta un profumo vinoso, fresco, con intense note di ribes e lampone.

In bocca è morbido ed equilibrato. Buona la corposità, vellutate sensazioni finali, particolarmente fruttato.

PLUS

L'esperienza ha insegnato alla Famiglia Paladin ad unire il Malbec e il Cabernet in un blend armonico.

La delicata morbidezza del Malbec e la ricca stoffa del Cabernet si combinano così in un vino piacevolissimo, dal perfetto equilibrio, che si adatta ad ogni occasione.

Soddisfa l'esigenza del bere leggero dei pasti quotidiani, spesso costituiti da un'unica portata.

ABBINAMENTI

Ottimo per accompagnare stuzzicanti spuntini e piatti della tradizione mediterranea. Indicatissimo in casa, nelle pizzerie, brasseries, bruschetterie e nei ristoranti specializzati nell'offerta di pasta.

Degustare a 14°C

PREMI E RICONOSCIMENTI



94 punti
Annuario dei Migliori Vini Italiani
(Luca Maroni)



Medaglia di Bronzo
al Concorso Rodeo Uncorked
Texas

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 11,5% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 100 mg/l (-33% limite di legge)
- Zuccheri: 15,5 gr/l
- Acidità: 5,5
- PH: 3,48
- Bottiglie Prodotte annue: 300 000