



2009

Associazione Italiana Sommelier

# PALADIN

Via Postumia, 12 - 30020 Annone Veneto (VE) - Tel. 0422 768167  
Fax 0422 768590 - www.paladin.it - paladin@paladin.it

**Anno di fondazione:** 1962 - **Proprietà:** Carlo, Lucia e Roberto Paladin  
**Fa il vino:** Gianluigi Zaccaron - **Bottiglie prodotte:** 1.350.000  
**Ettari vitati di proprietà:** n.d. - **Vendita diretta:** sì - **Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Fabio Capacchione - **Come arrivarci:** dalla A4 uscita di Santo Stino di Livenza. Da Treviso o Portogruaro percorrendo la statale 53 Postumia.

*Situata in un punto strategico al confine tra Veneto e Friuli Venezia Giulia, questa azienda è seguita con passione dai proprietari, mai sazi di miglioramenti e innovazioni. Il 2008, eletto dalla famiglia Paladin l'anno del Prosecco, ha visto il lancio di due nuovi spumanti, tra cui il Prosecco Dry. Efficace la campagna Enjoy Paladin che già nel nome richiama la briosità delle bollicine Made in Italy.*

## MALBECH GLI ACERI 2005



**Tipologia:** Rosso Igt - **Uve:** Malbec 100% - **Gr.** 13% - **€** 15 - **Bottiglie:** 30.000 - Rubino cupo con profumi fruttati di bosco, geranio, tostatura di caffè, liquirizia e rabarbaro. Gusto equilibrato, morbido e di buona persistenza. Roveri diversi 12 mesi. Piccione farcito alle spezie.

## WINE & ART CELIBERTI 2004



**Tipologia:** Rosso Igt - **Uve:** Malbec 60%, Refosco 40% - **Gr.** 13% - **€** 35 - **Bottiglie:** 5.000 - Elegante rubino, olfatto di viola appassita, visciola e spezie dolci accompagnate da una piacevole nota balsamica. Morbido e sapido. Acciaio e rovere per 12 mesi. Spiedo di manzo con bacon.

**LISON PRAMAGGIORE MERLOT 2006 - € 7** - Luminoso rubino, ventaglio di amarena, prugna secca e frutti di bosco. Sapido e persistente. Solo acciaio. Maiale in crosta.



**PROSECCO EXTRA DRY MILLESIMATO 2007 - Prosecco 100% - € 10** - Paglierino, dai fragranti sentori di pera, pesca bianca e mughetto. Accattivante finale gustativo. Tortelli fritti aromatici.



**LISON PRAMAGGIORE REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 2007 - € 8** - Giovane rubino dai profumi ciliegioli e di frutti di bosco. Beverino. Acciaio. Polpette all'erba limoncina.



**LISON PRAMAGGIORE SAUVIGNON 2007 - € 8** - Nitidi profumi di foglia di pomodoro e salvia, persistente mineralità. Inox. Melanzane alla provenzale.



**LISON PRAMAGGIORE CABERNET 2007 - € 7** - Intensi toni vegetali lievemente speziati, gustativa coerente. Acciaio. Polpettone.



**LISON PRAMAGGIORE PINOT GRIGIO 2007 - € 8** - Profumi di pesca bianca avvolti da note di maggiorana e timo. Sapido. Acciaio. Cannelloni di mare.



**TRAMINER 2007 - € 9** - Rosa gialla e pesca velati da tocchi di noce moscata. Equilibrato. Acciaio. Orzotto con le vongole.



**VINO ROSATO FRIZZANTE ROÈ S.A. - Raboso 60%, Malbec 40% - € 7** - Intrigante di fragoline e ribes, piacevole effervescenza. Acciaio. Astice in gelatina.



**PROSECCO DRY S.A. - € 9** - Luminoso, piacevoli sensazioni di mela golden e fiori bianchi. Quiche di ricotta e porri.



**MANZONI BIANCO 2007 - € 8** - Paglierino, profuma di melone su sfondo di pompelmo rosa. Fresco e sapido. Acciaio. Risotto alla provola.

