



La Paladin si trova ad Annone Veneto, ultimo lembo di terre veneziane a ridosso del Friuli e della Marca Trevigiana. La storia dell'azienda ha avuto inizio nel 1962, quando Valentino Paladin decise di specializzarsi nella coltivazione della vite. Nel 1975 al nucleo storico dell'azienda venne affiancato un nuovo podere, Bosco del Merlo. Paladin è diventata azienda immagine del territorio veneziano ed i suoi vini sono proposti nei più prestigiosi ristoranti italiani ed internazionali.

Paladin

Paladin Spa

Via Postumia, 12 - 30020 Annone Veneto (VE) - tel. 0422768167 fax 0422768590 - paladin@paladin.it - www.paladin.it - Responsabili della produzione: Carlo Paladin (Titolare), Gian Luigi Zaccaron (Enologo), Lucia Paladin (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1962 - Vini prodotti: 18 - M: 1.350.000 - Uve/vini acquistati: 100% delle uve - S: sì - C: sì - A: no

IL MIGLIOR VINO

Salbanello 2007 89

Consistenza: 28 - Equilibrio: 31 - Integrità: 30



Sensazioni: c'è lampone, mora, fragola e mirtillo in questo vino non monumentale nella struttura, ma comunque denso e favolosamente morbido al gusto. L'integrità vera natura. I frutti citati si colgono freschi, pulitissimi, fusi in un cesto di sola armonia e fragranza. Un vino-frutto di spontanea piacevolezza, che sull'ali di un'olfazione di nitidezza enologica cristallina, spinge tali note ai recettori senza nessuna

conta di scurezza. In un timbro non solo cromatico tremolante, violaceamente vivo che celebra la loro originaria integrità ossidativa. Il sapore sente nervo e polpa tannica fusi in un tondo di sapore che è seta. Rotola bilanciato il gusto da dolcezza a sapidità, quindi a freschezza, poi da questa di nuovo a morbidezza. È via così in modo piacevolmente cangevole perciò complesso. Tourbillon sferico il cui mezzo, piacevolmente ancor più che nativamente, è bacca, bacca di nera uva.

Informazioni: M: 18-07-08 - S: A - M: 450.000 - C: Malbec 60%, Cabernet Franc 40%

GLI ALTRI VINI

MALBECH VIGNA DEGLI ACERI 2005 IP: 87

C: 31 - E: 28 - I: 28 - M: 30.000 - C: Malbec

PROSECCO DRY SA IP: 86

C: 24 - E: 31 - I: 31 - M: 45.000 - C: Prosecco

CABERNET 2007 IP: 86

C: 29 - E: 28 - I: 29 - M: 60.000 - C: Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 40%

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 2007 IP: 86

C: 30 - E: 27 - I: 29 - M: 90.000 - C: Refosco

SAUVIGNON 2007 IP: 84

C: 24 - E: 30 - I: 30 - M: 30.000 - C: Sauvignon

PINOT GRIGIO 2007 IP: 83

C: 27 - E: 28 - I: 28 - M: 60.000 - C: Pinot Grigio

PRALIS 2007 IP: 83

C: 27 - E: 28 - I: 28 - M: 120.000 - C: Pinot Bianco 60%, Tocai 35%, Manzoni Bianco 5%

RABOSO FIORE 2007 IP: 82

C: 28 - E: 27 - I: 27 - M: 130.000 - C: Raboso

TRAMINER 2007 IP: 82

C: 26 - E: 28 - I: 28 - M: 30.000 - C: Traminer

MANZONI BIANCO 2007 IP: 81

C: 26 - E: 27 - I: 28 - M: 40.000 - C: Manzoni

ROE' SA. IP: 81

C: 27 - E: 27 - I: 27 - M: 80.000 - C: Raboso 60%, Malbec 40%

PROSECCO EXTRA DRY MILLESIMATO 2007 IP: 78

C: 23 - E: 28 - I: 27 - M: 120.000 - C: Prosecco

Commento Conclusivo

Bicchieri versatile e vieppiù qualitativo quello di Paladin. Fra i bianchi svetta per morbidezza gustativa e nitore enologico esecutivo il varietale del Sauvignon 2007. Rossi tutti di gran polpa e di piacevolezza superiore: il Malbec Vigna degli Aceri 2005 per chi ama i tipi possenti e speziati; il Refosco dal Peduncolo Rosso 2007 per chi è in cerca di emozioni olfattive; il Cabernet 2007 per chi della ciliegia viola adora il suo polposo, camoso vibrare. Il Prosecco Dry per chi vuol essere stimolato con la pura cristallinità e con la briosa suadanza dell'uva. Il migliore del tasting il Salbanello 2007, per chi da un rosso vuol essere avvolto nella stupenda fruttosità nera d'una purissima, morbidissima mora. Complimenti.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 83,69 (+1,78%); QQT: 8,57

Indici complessivi: C: 26,92 - E: 28,30 - I: 28,46