

GIGI BROZZONI

300 VINI

L'Italia del nord est

A Selection
of First-Class
Wines from
Northeastern Italy

**SELEZIONE
D'ECCELLENZA**

2011
III° Edizione

Alto Adige

Friuli
Venezia Giulia

Trentino

Veneto

 **SEMINARIO PERMANENTE
LUIGI VERONELLI**
Associazione per la cultura del Vino e degli Alimenti

CIVIN

 **Città del Vino**
Associazione Nazionale

ANNONE VENETO

PALADIN

Gli Aceri Malbech delle Venezie

IL VINO: Paladin è da sempre legata al Malbech, vitigno francese piuttosto diffuso nel bordolese, che pare aver trovato anche nell'area di Annone Veneto le condizioni ideali per esprimersi con eccellenza. Vinificato in purezza dà un vino dalle calde note fruttate, dolci e mature, arricchite da un'elegante speziatura, da qualche sospiro balsamico e da una trama tannica rotonda e levigata.

DENOMINAZIONE: Igt VITIGNI: malbech ANNATE CONSIGLIATE: 2006, 2007 ZONA DI PRODUZIONE: Il territorio di Annone Veneto è oggi caratterizzato da un forte sviluppo vitivinicolo, che basa la sua vocazione sui terreni ricchi di argille calcaree formatesi nel corso dell'ultima glaciazione ad opera del Tagliamento. L'AZIENDA: L'azienda è stata fondata nel 1962 da Valentino Paladin, che presto ha iniziato un percorso di forte espansione oggi continuato dai figli Carlo, Lucia e Roberto. La cantina si avvale della più che decennale collaborazione dell'enologo Franco Bernabei. TECNICA DI PRODUZIONE: Vinificato in acciaio con 10-15 giorni di macerazione, si affina per 12 mesi in barriques, per 6 mesi in botte e riposa per almeno altri 6 mesi in bottiglia.



THE WINE: Paladin has always been connected with Malbech, a French grape variety that is fairly widespread in Burgundy. It appears to have found the ideal conditions for expressing itself with excellence also in the area of Annone Veneto. Made into wine with 100% Malbech, it produces a wine with warm, sweet and ripe fruity notes, enriched by an elegant spiciness, a few balsamic whiffs, and a rotund, polished tannic weave. APPELLATION: IGT GRAPE VARIETIES: Malbech RECOMMENDED VINTAGES: 2006, 2007 PRODUCTION ZONE: The territory of Annone Veneto is currently characterised by a strong wine-growing development, which bases its dedication on soils abounding in calcareous clays that were formed during the course of the last glaciation, thanks to the Tagliamento. THE ESTATE: The estate was founded in 1962 by Valentino Paladin, who soon began a journey of strong expansion that is continued today by his children: Carlo, Lucia, and Roberto. The winery avails itself of the more than ten years of collaboration with the oenologist Franco Bernabei. PRODUCTION TECHNIQUES: Wine making takes place in steel containers with 10-15 days of maceration. The wine matures for 12 months in barriques, 6 months in barrels, and rests in the bottle for at least 6 more months.

via Postumia 12 - 30020 ANNONE VENETO (Venezia) - tel 0422/768167
fax 0422/768590 - paladin@paladin.it - www.paladin.it