

DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2012

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:** 950.000

Ettari vitati di proprietà: 90 (controllati) - **Vendita diretta:** sì

Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Carlo Paladin

Come arrivarci: dalla A4 uscita di Santo Stino di Livenza. Da Treviso o Portogruaro percorrendo la statale 53 Postumia.

Soltanto vino, senza effetti speciali. Sensibilità e razionalità, nella consapevolezza di essere una famiglia unita negli affetti e nel lavoro da quasi mezzo secolo. Si conferma ottimo il Malbec Gli Aceri nel millesimo 2008, davvero notevole per profumi e godibilità. Per una beva più semplice e allegra, vi segnaliamo quest'anno il Raboso Fiore 30 Anni, nuova immagine per un prodotto storico che celebra proprio con la vendemmia 2010 i trent'anni di produzione.

MALBECH GLI ACERI 2008

Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Malbec 100% - **Gr.** 13% - **€** 23 - **Bottiglie:** 20.000 - Nell'edizione precedente della nostra guida il campione degustato era dell'annata 2007, erroneamente riportata come 2009. Il millesimo qui si esprime in un granato acceso e profondo. Maschile, torvo, originalissimo con vetiver, muschio, confettura di lamponi e cuoio conciato. Sostenuto, cremoso. Soffice il tannino, legno perfetto. Rigore ed eleganza perfettamente appaiati. Slancio finale di prugna croccante e cacao amaro. Un anno in barrique di varie essenze e passaggi, 6 mesi in botte, 9 in vetro. Coniglio con funghi trifolati e olive nere.

PROSECCO DRY TONDO

Tipologia: Bianco Spumante Doc - **Uve:** Prosecco 100% - **Gr.** 11% - **€** 13 - **Bottiglie:** 90.000 - Brillante, bollicine di discreta tenuta. Buccia di limone, golosa crema pasticcera, un tocco di cannella. Soffice e gustoso al gusto, chiude terso ed equilibrato. Viti ventennali allevate con sistema a doppio capovolto. La persistenza ne consente l'azzardo con tagliolini alla bottarga.

RABOSO FIORE 30 ANNI FRIZZANTE 2010

Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Raboso 100% - **Gr.** 11% - **€** 11 - **Bottiglie:** 80.000 - Uve ottobrine da viti di trent'anni e pochi mesi in acciaio, per questo vino che sprizza allegria. Servitelo a 8-10° per godervelo al meglio. Rubicondo, leggero, ciliegie, tamarindo e lieve effervescenza take it easy. Perfetto su una pizza di bufala e pomodori pachino.

TRAMINER 2010 - € 15 - Indubitabile all'olfatto, con acqua di rose, muschio bianco, tè verde. Agrumato e speziato, scorre fresco e sapido su note di pepe bianco e lime. Acciaio. Con bruschetta di frutta, prosciutto e pecorino.

LISON PRAMAGGIORE REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 2010

- € 15 - Stilosa etichetta black and white in linea col forte impatto comunicativo di famiglia. Lucido come smalto il granato, un brivido fruttato di more, bosco. Corroborante, tonico. Acciaio. Funghi fritti.

PROSECCO EXTRA DRY MILLESIMATO 2010

- € 14 - Striato d'oro. Profumi d'infanzia, pane grigliato, latte condensato e succosa albicocca. Morbido. Crespelle con ricotta e acciughe.

LISON PRAMAGGIORE PINOT GRIGIO 2010

- € 13 - Sambuco, mela verde, frutta secca, buon corpo, equilibrato. Sapido. Acciaio. Sformatini di piselli e porri.