

## Drago Bianco

Chardonnay



### In vigna

Le uve sono coltivate nelle zone più vocate, su suoli ricchi in argilla e gesso, che contribuiscono ad ottenere vini strutturati e longevi. La vendemmia è tardiva, in questo modo l'acino subisce una leggera surmaturazione con conseguente aumento del tenore zuccherino. Durante la raccolta, per preservare la qualità del grappolo, vi è una particolare attenzione alla sanità delle uve.

### In cantina

Dopo una pressatura soffice, una parte di mosto fermenta direttamente in legno. Al fine di ottenere un prodotto equilibrato ed elegante, vengono usate barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio, questo assicura una cessione dei tannini nobili del legno e dall'altra permette di conservare le caratteristiche primarie dello Chardonnay.

Continua il lungo periodo di affinamento in recipienti d'acciaio.

### In degustazione

Alla vista il vino si presenta di un giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso si percepisce immediatamente un complesso bouquet in cui emergono sentori di ananas maturo e fiori d'acacia, con ritorno aromatico di note tostate, come mandorla e nocciola. Gusto caldo, pieno ed avvolgente. Buona acidità, persistenza e lunghezza, le quali favoriscono, oltre al consumo da giovane, un'interessante evoluzione in bottiglia.

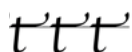
### Plus

Il Drago Bianco è l'unico vino bianco della gamma Paladin a fermentare in legno con un affinamento così lungo sui lieviti. L'obiettivo enologico è ottenere un prodotto deciso ma allo stesso tempo fine ed elegante, concepito per una beva a tutto pasto.

### Abbinamenti

Vino da apprezzare a tutto pasto, si sposa sia con piatti a base di pesce sia di carne. Per i primi, si consiglia un pesce grasso e aromatico, come il salmone o l'anguilla. Per quanto riguarda la carne, trova il connubio perfetto con piatti speziati come pollo al curry. Interessante l'abbinamento con i risotti, su tutti quello con lo zafferano.

Degustare a 8 - 10 C°



AIS Vitae  
3 viti



Luca Maroni  
94 punti



AIS Vinetia  
3 rosoni

**13% VOL**

**Formato bottiglia:** 0,75 l

**Zuccheri:** 1 g/L (+-1)

