

Tondo

Prosecco DOC Dry

In vigna

Straordinariamente morbido e setoso, il Prosecco Dry Tondo Paladin nasce da una particolare qualità di Glera nota per la rotondità del chicco; una presenza di acini che restano piccoli e molto dolci, carichi di aromi. Il Prosecco Dry Paladin è uno spumante soave, molto amato da chi ricerca armonia e piacevolezza.

In cantina

La rifermentazione per la presa di spuma avviene alla temperatura di 13°C e dà luogo ad un perlage fine alla vista e particolarmente gradevole e morbido al palato. Prima della seconda fermentazione vi è l'aggiunta del 10% di mosto Glera. Questa tecnica consente di ottenere profumi delicatissimi e sapori intriganti. Il contatto con i lieviti per un periodo di 40 giorni ci aiuta a creare un perlage cremoso e accattivante.

In degustazione

Un Prosecco dal colore giallo paglierino deciso e perlage finissimo e persistente. Profumo delicatamente aromatico con sentori di mela selvatica e fiori bianchi. In bocca decisamente morbido ed elegantemente amabile. Sapido, persistente e grintoso per l'equilibrata freschezza acida.

Plus

La varietà "Tondo" del Glera offre un grappolo spargolo con acini più piccoli e rotondi, con un tenore zuccherino più alto che da maggiore rotondità al prodotto.

Abbinamenti

Eccellente spumante eclettico: come ottimo aperitivo ma anche abbinato a primi di pesce delicati. Per la sua elegante amabilità e la spiccata nota aromatica, si presta ad accompagnare meravigliosamente i dolci lievitati.

Degustare a 6°C



11% VOL

Formato bottiglia: 0,75 l

Zuccheri: 21 g/L (+-1)

