PALADIN
VIGNE E VINI

MALBECH GLI ACERI
IGP VENETO

IN VIGNA
Il Malbech è un vitigno che trova nel nostro territorio le condizioni ideali per esprimere al meglio le sue potenzialità di grande persistenza e piacevole frutto. Vengono scelte solamente le uve migliori e più mature, capaci di esprimere al meglio le potenzialità del vitigno.

IN CANTINA
Vinificato in purezza per esaltarne le caratteristiche e renderlo unico ed esclusivo. La macerazione si protrae per 15-20 giorni; fermentazione alcolica in acciaio.
Il Malbech affina per 12 mesi in barrique e per 6 mesi in botte, dove si arricchisce di profumi speziati e rende i tannini più morbidi e nobili.
Riposa per almeno altri 6 mesi in bottiglia, acquisendo grande armonia.

IN DEGUSTAZIONE
Vino dal colore rosso rubino con nobili riflessi granati.
Al naso spiccano netti ed intensi sentori fruttati, accompagnati da note di tabacco e di spezia.
In bocca è aristocratico ed elegante, i tannini vellutati denotano una perfetta armonia.

PLUS
Vino storico aziendale, pluripremiato; fin dal suo esordio, nel 1974, ha ottenuto importanti riconoscimenti. Da sempre riferimento per quasto vitigno.

ABBINAMENTI
Accompagna in modo superbo piatti di carni rosse, brasato e cacciagione. Da provare anche con alcuni piatti di pesce come il rombo al forno.

Degustare a 18°C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Quattro Grappoli
nella Guida Bibenda

Tre Viti
nella Guida Vitae

VINETIA
3 Rosoni VINETIA

Medaglia d'oro
90 punti
nella Guida Gilbert&Gaillard

91 PTS. JAMESSUCKLING.COM
91 PUNTI
James Suckling

MEDAGLIA ORO al CONCORSO
ENOLOGICO INTERNAZIONALE
CITTÀ DEL VINO 2023

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l - 1,5 l
- 14% Alc. Vol.

- Zuccheri: 1,5 (±1,5) gr/ll

CANTINA SOSTENIBILE 3E EQUALITAS