



IN VIGNA

Il Merlot è certamente uno dei vitigni bordolesi più pregiati e la sua coltivazione è diffusa in molte zone viticole vocate.

Nel Veneto Orientale, dove, per la natura dei terreni e le condizioni climatiche, il vitigno esprime punte di vera eccellenza, è storico, coltivato dalla fine dell'800. Paladin ha selezionato con cura i cloni più adatti al proprio terroir e creato un Merlot molto piacevole e invitante, un grande classico del proprio territorio.

IN CANTINA

La fermentazione avviene con macerazione sulle bucce ad una temperatura di 24 °C per estrarre dalle bucce il colore ed i profumi più freschi e fragranti.

IN DEGUSTAZIONE

Vino rosso brillante.

Presenta un profumo intenso, vinoso, con piacevoli sentori di violetta e frutta rossa matura. Il sapore è asciutto, molto armonico, di grande equilibrio piacevolmente tannico.

PLUS

Un vitigno che si è adattato ottimamente al territorio ed ormai tradizionale; assai vigoroso, che necessita di diradamento a verde per ottenere una corretta maturità.

ABBINAMENTI

Il Merlot Paladin è il classico vino da tutto pasto, che trova facili abbinamenti con primi piatti ai sughi di pomodoro o ragù di carne, con secondi come arrostiti, bolliti misti, nonché salumi e formaggi di media stagionatura.

Degustare a 18°C

PREMI E RICONOSCIMENTI



86 punti
nella Guida
I Vini di Veronelli



89 punti
Annuario dei Migliori Vini Italiani
(Luca Maroni)

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 12,5% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: mg/l [-46,6% limite di legge]
- Zuccheri: 9,5 gr/l
- Acidità: 5,9
- PH: 3,52
- Bottiglie Prodotte annue: 30 000