PALADIN
VIGNE E VINI

PRALIS

IN VIGNA
Questo vino è composto da due vitigni internazionali, Chardonnay e Sauvignon, coltivati con obiettivi e tecniche diverse: lo Chardonnay proviene da zone più fresche e viene raccolto a perfetta maturità. Il Sauvignon proviene da vigneti più soleggiati.

IN CANTINA
Dopo la vendemmia, le due varietà vengono vinificate separatamente: lo Chardonnay segue una fermentazione lenta e a basse temperature per esaltare le note minerali e la freschezza; il Sauvignon dopo la fermentazione alcolica segue un affinamento sui lieviti in vasche d'acciaio a temperatura controllata.

IN DEGUSTAZIONE
Il colore è un giallo paglierino con i riflessi dorati. I profumi spaziano dai delicati aromi di pesca bianca dati dallo Chardonnay, a quelli delle decise note floreali e agrumate del Sauvignon. In bocca, l'entrata è avvolgente, l'ottima sapidità sostiene la leggera dolcezza dovuta alla sovramaturazione delle uve Sauvignon.

PLUS
Il Pralis è un gradito ritorno a Casa Paladin, sotto però una nuova veste: si presenta come un vino moderno esaltato dal perfetto matrimonio tra questi due vitigni che fondono insieme mineralità, aromaticità, freschezza e complessità.

ABBINAMENTI
E' sicuramente un vino da aperitivo, ottimo con i formaggi erborinati. Indovinato con prosciutti crudi stagionati, risotti delicati e pesce.

Degustare a 8°C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Doppia medaglia d'oro
China Wine&Spirits Awards

92 PUNTI
Guida I migliori vini italiani
Luca Maroni

Medaglia d'oro
Guida Gilbert&Gaillard

Medaglia d'oro
al concorso Berliner Wein Trophy

93 PUNTI 'I MIGLIORI VINI ITALIANI'
di LUCA MARONI 2023

3 VITI dalla guida AIS
VITAE 2023
(certificato di eccellenza)

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 12,5% Alc. Vol.
- Zuccheri: 20 (±1) gr / l

Certificato Vegano