

PROSECCO DOC DRY TONDO



IN VIGNA

Straordinariamente morbido e setoso, il Prosecco Dry Tondo Paladin nasce da una qualità d'uva nota per la rotondità del chicco e per la presenza di un'abbondante acinellatura, ovvero acini che restano piccoli e dolcissimi.

Il Prosecco Dry Paladin è uno spumante soave, molto amato da chi ricerca armonia e piacevolezza.

IN CANTINA

La fermentazione 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. Questa tecnica consente inoltre di ottenere profumi delicatissimi e sapori intriganti.

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 è decisamente morbido ed elegantemente amabile. Sapido, persistente e grintoso per l'equilibrata freschezza acida.

PLUS

La varietà "Tondo" del Glera da 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: ottimo aperitivo e ottimo spumante che si sposa con piatti di pesci delicati come scampi ed aragoste. Per la sua elegante amabilità e la spiccata nota aromatica, si presta ad accompagnare meravigliosamente i dolci lievitati.

Degustare a 6-8 °C

PREMI E RICONOSCIMENTI



Quattro Grappoli
nella Guida Bibenda 2017



Medaglia d'argento al
Mundus Vini 2018



84 punti
nella Guida
I Vini di Veronelli 2017



90 punti
Annuario dei Migliori Vini Italiani
2018 (Luca Maroni)

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 11% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 160 mg/l (-32% limite di legge)
- Zuccheri: 21,5 gr/l
- Acidità: 6,3
- PH: 3,18