



# PROSECCO DOC MILLESIMATO ROSÉ BRUT

90% Glera  
10% Pinot Nero



## IN VIGNA

Il Prosecco Rosé Paladin è composto dall'90% di Glera e dal 10% di Pinot Nero vinificato in rosso e con una resa per ettaro leggermente più bassa in modo da avere una maggiore intensità colorante e una maggiore ricchezza in aromi.

## IN CANTINA

Il mosto ottenuto dopo la pressatura soffice delle uve viene fermentato a basse temperature (15 °C) in modo da esaltarne la freschezza e le note fruttate. Per la spumantizzazione si utilizza il metodo Charmat: la presa di spuma avviene in autoclave, a basse temperature e frequenti batonnage, in modo da esaltarne la fragranza e la finezza del perlage. Il periodo di elaborazione supera i 60 giorni.

## IN DEGUSTAZIONE

Il colore è di una brillante tonalità di rosa e presenta un perlage fine e persistente. Il profumo è molto fresco e floreale. Molto piacevole al palato dove si ha un'esplosione di freschezza, ma anche una sensazione di corposità data dalla sapidità e dalla persistenza gusto-olfattiva delle sensazioni fruttate e floreali.

## PLUS

Il Prosecco Rosé vuole essere un prodotto rappresentativo di un territorio, dove la produzione di spumanti già da anni è ben consolidata e vanta un prodotto d'eccellenza come il prosecco.

## ABBINAMENTI

Eccellente vino d'apertura, nei convivii accompagna con eleganza antipasti, risotti e primi piatti delicati a base di pesce come le linguine al branzino. Da provare anche con i fritti di pesce e verdure.

Degustare a 6°C

*"Sogno che la nostra cantina diventi un luogo di incontro felice per appassionati e viaggiatori, artisti e amici"*

*Valentino Paladin*

## PREMI



Medaglia di bronzo al Prosecco Masters The Drink Business



Medaglia d'oro Gilbert & Gaillard



Medaglia di bronzo Decanter



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



92 PUNTI '1 MIGLIORI VINI ITALIANI' di LUCA MARONI 2023

## Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 11,5% Alc. Vol.

- Zuccheri: 11 (±1) g/l

Zona di produzione: Prosecco DOC



Certificato Vegano