PALADIN
VIGNE E VINI

RABOSO FIORE
VINO SPUMANTE IGP VENETO

IN VIGNA
Prodotto dai migliori grappoli di Raboso, uno dei più antichi vitigni del Veneto, rappresenta la tradizione di questa regione, ricca di storia, sapori e profumi. Le uve vengono raccolte in autunno inoltrato. Questa selezione speciale si distingue per l'esaltazione del frutto con una struttura superiore e una freschezza unica.

IN CANTINA
Macerazione breve sulle bucce aiuta ad esaltare il primo fiore, la parte più qualitativa. Il vino resta così gradevolmente amabile, fresco e ricco di profumi, con note fruttate e di particolare morbidezza. Avviene una rifermentazione con metodo Martinotti, durante il quale il vino affina sui lieviti per 40 giorni.

IN DEGUSTAZIONE
Dal colore intenso, rosso rubino con riflessi violacei. Presenta un perlage fine e una spuma avvolgente. Profumo persistente e fragrante, ricorda violette di campo e marasche. Un vino vivace, di lunga persistenza fruttata, sapido e asciutto, con una spuma invitante che rende ogni calice irresistibile. Delicata tannicità.

PLUS
Un'innovativa intuizione dell'azienda Paladin che interpreta egregiamente questo storico vitigno da oltre 35 anni. Nasce così uno spumante dalla buona struttura, grande frutto, ottima aromaticità.
La bollicina rossa che non ti aspetti.
Struttura superiore e freschezza unica.

ABBINAMENTI
Inseparabile compagno a pranzo e cena, con la pizza o gli spuntini. Si sposa con grigliate e arrosti di carne e con salumi della tradizione locale come la sopressa. Insuperabile nei cocktail e come aperitivo insieme al liquore Agricanto Paladin. Raboso Fiore va servito sempre fresco e su ampi calici.

Degustare a 6-8°C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Quattro Grappoli
nella Guida Bibenda

I MIGLIORI VINI ITALIANI
Luca Maroni

90 PUNTI
I Migliori Vini - LUCA MARONI

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 11,1 - 11,6 % Alc. Vol.
- Zuccheri: 21 (±1) gr/l

VEGANOK
Certificato Vegano