PALADIN
VIGNE E VINI

SYRAH

IN VIGNA

Il Syrah è un vitigno internazionale celebre per le sue note speziate che Paladin interpreta con grande eleganza.
Le uve sono vendemmiate con una leggera surmaturazione. E' un vitigno generoso, di grande qualità e tipicità.

IN CANTINA

Le uve sono vinificate alla temperatura media di 25°C, mentre la macerazione si protrae per circa 15 giorni. Segue una maturazione in barrique e botte grande da 30h al fine di ottenere dal legno una lenta ossigenazione. Lo scopo è quello di maturare i tannini dell'uva, senza estrarli dal legno, conferendo così morbidezza al vino.

IN DEGUSTAZIONE

Vino dal colore rosso intenso con riflessi granati. Il profumo è avvolgente con note intense di frutta rossa, come mirtillo, lampone e amarena. Piacevolmente fruttato e fresco, con una sfumatura di spezie e pepe nero. In bocca spiccano le note di ciliegia sotto spirito.

PLUS

Vino ampio e rotondo dal sorso indimenticabile. Due anime racchiuse nella stessa bottiglia: una morbida e fragrante e l'altra strutturata e decisa che viene donata dall'affinamento in legno.

ABBINAMENTI

Ideale a tutto pasto, accompagna in modo eccellente piatti di bollito e carne al forno. Ottimo con taglieri di salumi e formaggi di media stagionatura ed insuperabile da solo, dopo cena al wine bar.
Servito fresco con gli amici è perfetto per accompagnare gustose grigliate!

Degustare a 14-16°C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Medaglia d'oro
al concorso ASIA WINE TROPHY

Medaglia d'oro
Guida Gilbert&Gaillard

Medaglia d'oro
al concorso CWSA CHINA

Medaglia d'oro
al concorso ASIA WINE TROPHY

4 Grappoli Guida Bibenda

3 Rosoni VINETIA

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

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

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l - 1,5 l
- 13,5% Alc. Vol.

- Contenuto in solfiti: 120 -140mg/l
- Zuccheri: 19 - 21 gr/l
- Acidità: 6-6,3
- PH: 3,3-3,5

Certificato Vegano