

NV Prosecco " Extra Dry"

Paladin Vigne e Vini

Paladin Vigne e Vini

Paladin Vigne e Vini er familiens oprindelige vinhus og begyndelsen på det, der senere blev Casa Paladin. Valentino Paladin grundlagde huset i 1962, og familien flyttede siden arbejdet til Annone Veneto tæt på grænsen mellem Veneto og Friuli. Her knytter Paladin vinene til Lison-Pramaggiore og områdets ler- og kalkholdige jorder. Sortimentet rummer både mousserende og stille vine, skabt med en blanding af familietradition, forskning og moderne teknik.

Veneto

Veneto ligger i det nordøstlige Italien mellem Alpernes forland, Gardasøen, Posletten og Adriaterhavet. Det store geografiske udsving gør området svært at samle i én stil. I den vestlige del omkring Verona ligger Valpolicella og Soave, hvor Corvina, Corvinone og Rondinella præger de røde vine, mens Garganega er central i de hvide. Mod øst fylder Glera, Prosecco og Pinot Grigio mere, både i bakkerne omkring Treviso og på de fladere arealer. Veneto har desuden en stærk tradition for spumante og frizzante samt for appassimento, hvor druer tørres før gæring. Vinens konkrete oprindelse betyder derfor mere end regionsnavnet alene.

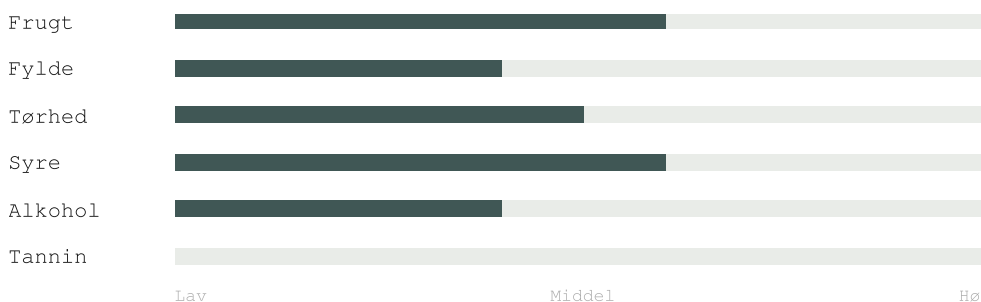
Vinen

Paladins Extra Dry Prosecco samler Glera og Chardonnay fra Veneto. Druerne høstes tidligt, og basisvinen holdes køligt med kontakt til gæren. Andengæringen foregår langsomt i tryktank over 35-40 dage; undervejs tilsættes 10 procent frisk Glera-most, og regelmæssig bâtonnage samler den fine mousse. Cirka 10 gram restsukker pr. liter giver en blødere form end Brut, mens syren bevarer vinens lette og friske retning.

Primære aromaer:	Grønne æbler, pære, hvid fersken, citrus, hvide blomster, melon og let honning.
Madforslag:	Prøv til grillede tigerrejer med citron og persille.
Servering:	Serveres ved cirka 6° i Universalglas. Drikkes bedst inden 2028.



Smagsprofil



NV



Mousserende



Glera,
Chardonnay



Veneto
Italien