

PALADIN

VIGNE E VINI



**Bosco
del
Merlo**

FRIULI VENEZIA-GIULIA

VENEZIA

PALADIN
VIGNE E VINI



DANS LE COEUR DE LA VÉNÉTIE DE L'EST

Paladin



La direction générale du Groupe Paladin est situé dans la région du Veneto, à seulement 50 min. loin de *Venise*, dans un territoire avec une longue tradition oenologique.



L'HISTOIRE

La Famille Paladin a une longue expérience dans le secteur du vin **depuis 1962.**

Fondé par le père **Valentino Paladin** en 1962, aujourd'hui le domaine est géré par les trois fils: **Lucia, Carlo et Roberto Paladin.**

Les vignobles sont cultivés avec beaucoup de passion selon les plus modernes techniques pour la production de qualité.

Roberto, Lucia et Carlo Paladin sont devenus leader dans leur territoire pour la production des vins classiques et des crus. Les propriétés Paladin sont reconnues comme le top des caves dans la région du Veneto.



LA QUALITÉ

La famille Paladin travaille avec beaucoup d'œnologues, d'experts du secteur et des professeurs de l'université et, pour cette façon, le domaine est connu pour sa tradition dans la recherche scientifique en viticulture. Les vignobles s'étendent pour 50 hectares dans le terroir œnologique de la Vénétie Orientale.

Il s'agit d'un territoire très connu (50km de Venise) pour sa production de vins de choix.

Les vignobles ont vignes de 50 ans et ils sont cultivés selon les plus modernes techniques avec la méthode que s'appelle Guyot. Les longues études des cépages comme le Malbech et le Refosco sont des exemples.



LES VIGNOBLES



LA CAVE DE VINIFICATION

LES VINS

PALADIN
VIGNE E VINI



**Pinot
Grigio**



Traminer



Pralis



Salbanello



Refosco



Malbec

**Cépages:**

Cette cuvée de grande fragrance est obtenue par un assemblage de **Chardonnay et Manzoni Bianco** qui est un cépage de la Vénétie très aromatique et avec un bouquet très intéressant. Les raisins sont produits dans les vignobles de propriété.

Caractéristiques organoleptiques :

Robe: jaune paillé

Nez: délicat et élégant pour la note de pêche et d'abricot.

Bouche: particulièrement souple et enveloppant, qui révèle une personnalité marquée et une excellente structure.

Accompagnements:

Il accompagne parfaitement des plats légers, du poisson, la charcuterie et des fromages fraîches. Parfait comme apéritif.

Degré d'alcool:

11,5% Vol.

Température de service:

8-10° C

Pralis: Chardonnay & Manzoni



Cépage:

100% Pinot Grigio. Les raisins sont produits dans les vignobles de propriété. Il doit son nom à la couleur de ses raisins quand ils sont parfaitement mûrs.

Caractéristiques organoleptiques:

Robe : jaune paille intense avec des reflets qui rappellent le couleur du raisin.

Nez: intense et élégant, avec des senteurs de fleurs d'acacia et de noix muscade

Bouche : c'est un vin sec, agréable pour la fraîcheur et la légère note acidulée. La bouche est très ample.

Accompagnements :

Idéal avec les poissons : crustacés, poisson en papillote, au four ou grillé, hors d'oeuvres aux poissons, soupe de poissons et risottos aux fruits de mer. Il accompagne magnifiquement aussi les crêpes, les soufflés et les viandes blanches.

Degré d'alcool: 12% Vol.

Température de service: 8-10° C.

Format disponible : 750ml, 375ml

Pinot Grigio DOC

Concours Mondial de Bruxelles: Médaille d'Or ; Oscar prix-qualité



Cépage:

100% Traminer . Les raisins sont produits dans les vignobles de propriété. Le choix de produire le Traminer, vignoble ne pas ainsi connu dans la Vénétie Orientale, exprime la volonté de notre entreprise de produire vins blancs aromatiques. Ce cépage s'adapte bien à nos terrains argileux, où il exprime des arômes délicats et une excellente structure.

Caractéristiques organoleptiques:

Robe: jaune pailé avec des reflets dorés.

Nez: intense, frais, agréable avec des senteurs de rose et de fleur de tilleul.

Bouche: souple, équilibré et délicatement aromatique.

Accompagnements:

Il accompagne parfaitement les hors d'œuvres chauds ou froids, excellent avec les crustacées et avec les risottos aux fruits de mer et aux légumes.

Degré d'alcool:

12,5 % Volume

Température de service:

10/12°C

Traminer

Expovina Zürich: Médaille d'Or; Gambero Rosso: 1 verre



Cépages:

Cette cuvée est le résultat d'un assemblage harmonieux à base de **Cabernet et Malbech**. Les raisins sont produits dans les vignobles de propriété. La délicate souplesse du Malbech et la riche étoffe du Cabernet se marient pour créer un vin agréable, équilibré et parfait pour toutes les occasions. Il répond à l'exigence de boire un vin jeune pendant les déjeuners modernes, souvent constitués par un seul plat.

Caractéristiques organoleptiques:

Robe: rouge rubis brillant

Nez: vineux, frais avec des notes de groseille et framboise.

Bouche: vin souple, équilibré et structuré; le finale est particulièrement velouté.

Accompagnements:

Il accompagne parfaitement les plats méditerranéens légers et les finger food.

Degré d'alcool:

11,5% Vol.

Température de service:

16° C. Il peut être servi frais.

Salbanello: Cabernet & Malbech

Concours Mondial de Bruxelles et Berliner Wein Trophy: Médaille d'Or; Luca Maroni Guide: 91 points



Cépage:

100% Refosco dal peduncolo rosso. Les raisins sont produits dans les vignobles de propriété. Le Refosco c'est un cépage autochtone, cultivé dans la Vénétie de l'Est depuis les temps anciens. Les raisins, récoltés à pleine maturité, subissent une macération de 4-5 jours pour obtenir un vin parfumé, souple mais avec une excellente structure.

Caractéristiques organoleptiques :

Robe: rouge rubis intense avec des reflets violets.

Nez: fruité avec des notes de mûre et de myrtille, qui lui rendent particulièrement agréable.

Bouche: puissant, mais velouté et équilibré pour l'élégante souplesse des tannins.

Accompagnements:

Idéal avec des viandes blanches ou rouges, du poisson en sauces, des fromages, des premiers plats savoureux.

Degré d'alcool:

12% Vol.

Température de service :

18°C

Refosco dal peduncolo rosso

Concours Mondial de Bruxelles: Médaille d'Argent; IWC: Médaille de Bronze.

Le vin est présent chez l'**Ambassade Italienne à Tokyo.**



Cépage:

100% Malbech. Les raisins sont produits dans les vignobles de propriété. Le Malbech c'est imposé avec succès déjà en 1975 dans un de premiers concours oenologiques nationaux. La Vénétie Orientale possède un microclimat idéal pour obtenir une maturité parfaite pour ce cépage, qui exprime ici au mieux ses caractéristiques de grande persistance et d'agréable fruit. Après une macération de 15 jours, le vin vieillit pour 12 mois dans la barrique et après dans le tonneaux pour autres 6 mois. Enfin, il doit vieillir en bouteille pour autres 6 mois avant l'entrée en marché.

Caractéristiques organoleptiques :

Robe: rouge rubis vif avec des reflets grenats.

Nez: les notes fruitées sont nettes et intenses, accompagnées par des reflets de tabac et d'épices.

Bouche: aristocratique, élégant, équilibré

Accompagnements:

Idéal avec le turbot au four, les viandes rouges, la volaille et le gibier.

Degré d'alcool: 13% Vol.

Température de service: 18°C.

Malbech Gli Aceri

Concours Mondial de Bruxelles et Berliner Wein Trophy: Médaille d'Or; Veronelli Guide: 90 points,
Gambero Rosso: 2 verres